

Инструкция
Sinbo SDF-3818

Перейти в карточку товара



SDF 3818 FRİTÖZ

KULLANMA KILAVUZU

TR

EN

FR

NL

ES

AR

HR

RU





for Turkey



GİRİŞ

Değerli Müşterimiz,
Ürün seçiminde SİNBO'yu tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.
Uzun ve verimli bir kullanım için cihazı kullanmadan önce bu kılavuzu özellikle güvenlik talimatlarına dikkat ederek okumanızı ve devamlı suretle saklamanızı tavsiye ederiz.

Saygılarımızla,
Sinbo Küçük Ev Aletleri

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
– staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
– farm houses;
– by clients in hotels, motels and other residential type environments;
– bed and breakfast type environments.

Bu ürün (çocuklar dahil) fiziksel hassasiyeti az, zihinsel olarak yetersiz, deneyimsiz ve yeterli bilgiye sahip olmadan yada kendilerinin güvenliğinden sorumlu olan kişiler tarafından bu ürünü kullanmak için gerekli talimatlar verilmemiş kişilerin kullanımına uygun değildir.



TEKNİK ÖZELLİKLER • TECHNICAL SPECIFICATION
DONNESE TECHNIQUES • TECHNISCHE GEGEVENS
الخصائص التقنية • Tehnički Podaci

230V~, 50Hz, 2200W

DİKKAT!!

Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuar ortamında elde edilen değerlerdir.Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

CİHAZIN TANITIMI • NAME OF PARTS • NOM DES PIÈCES
NAAM VAN ONDERDELEN • تفاصيل النموذج • OPIS APARATA





CİHAZIN TANITIMI • NAME OF PARTS • NOM DES PIÈCES NAAM VAN ONDERDELEN • تفاصيل النموذج • OPIS APARATA

TR

1. Çalışma ikaz ışığı (kırmızı)
2. Sıcaklık ikaz ışığı (yeşil)
3. Termostat
4. Güvenlik anahtarı
5. Tekrar başlama butonu
6. Kablo haznesi
7. Kızartma yağı kabı
8. Gövde
9. Kızartma süzgeci

EN

1. POWER lamp (red)
2. TEMP lamp (green)
3. Thermostat
4. Safety switch
5. Restart button
6. Cable compartment
7. Frying grease container
8. Housing
9. Frying basket

NL

1. POWER lampje (rood)
2. TEMP lampje (groen)
3. Temperatuurregelaar
4. Veiligheidsschakelaar
5. Restart-knop
6. Kabelvak
7. Reservoir frituurvet
8. Behuizing
9. Frituurmand

FR

1. Voyant POWER (rouge)
2. Voyant TEMP (verte)
3. Thermostat
4. Interrupteur de sécurité
5. Bouton Restart
6. Compartiment à cable
7. Parois d'habillage de la friteuse
8. Parois
9. Panier à friture

HR

1. Upozoravajuće svijetlo rada(crveno)
2. Upozoravajuće svijetlo toplote(zeleno)
3. Termostat
4. Sigurnosni prekidač
5. Gumb za ponovni početak
6. Kućište za kabel
7. Posuda za ulje
8. Kućište
9. Košara za prženje

RU

1. POWER индикатор (красный)
2. TEMP лампы (зеленый)
3. Термостат
4. Закрытый выключатель
5. Перезагрузите кнопку
6. Кабельное купе
7. Сковороды жира контейнер
8. Жилье
9. Корзина для жарки

ES

1. Luz de aviso de funcionamiento (rojo)
2. Luz de aviso de la temperatura (verde)
3. Termostato
4. Llave de seguridad
5. Botón de empezar de nuevo
6. Caja del cable
7. Vasija de aceite de freidura
8. Cuerpo
9. Filtro de freidura

AR

1. مُنبّه تشغيل ضوئي (أحمر اللّون)
2. مُنبّه حرارة ضوئي (أخضر اللّون)
3. ترموستات
4. مفتاح أمني
5. زر إعادة التشغيل
6. حجرة لفّ السلك
7. وعاء لزيت القليّ
8. جسم الجهاز
9. مصفاة القليّ



- **Bakım, Onarım ve Kullanımda Uyulması Gereken Kurallar**

Elektrikli cihaz kullanılmadan önce aşağıda belirtilen temel güvenlik kurallarına mutlaka uyulması gerekmektedir:

1. Bu elektrikli cihazı kullanırken aşağıdaki temel güvenlik önlemlerini mutlaka göz önünde bulundurmanız gerekmektedir:

a) Cihazı çalıştırmadan önce tüm talimatı okuyunuz.

b) Elektrik şokuna maruz kalmamak içincihaz gövdesini suya ya da herhangi başka bir sıvıya sokmayınız.

c) Cihaz çocuklar tarafından ya da çocukların yakınında kullanıyorken çok dikkatli olunuz.

d) Cihaz kullanılmadığı zamanlarda, herhangi bir parça takmadan ya da çıkarmadan veya temizlenmeden önce fişten çekilmelidir.

e) Hareketli parçalarla temas etmeyiniz.

f) Kablosu ya da fişi arızalanmış olan, normal şekilde çalışmayan, arızalı, yere düşürülmüş ya da hasarlı cihazı kullanmaya kalkışmayınız. İnceleme, onarım ya da elektriksel ya da mekanik ayarlama işlemi için cihazı yetkili servis merkezine götürünüz.

g) Tavsiye edilmeyen aksesuarların kullanılması halinde yangın, elektrik şoku ya da yaralanma gibi tehlikeler ortaya çıkabilir.

h) Açık alanlarda kullanmayınız.

i) Kablonun masa ya da tezgah kenarından sarkmasına izin vermeyiniz.

j) Kablonun ocak gibi sıcak yüzeylerle temas etmesine izin vermeyiniz.

UYARILAR

1. Fritözü mutlaka dengeli bir zemin üzerine yerleştiriniz ve yanıcı maddeleri fritözden uzak tutunuz.

2. Fritözü kesinlikle yanar durumdaki bir ocağın yakınında ya da üstünde tutmayınız.

3. Fritözü kullanmadan önce yeterli miktarda yağ ile doldurunuz.

Fritözü içerisine yağ koymadan kesinlikle kullanmayınız, aksi takdirde cihaz zarar görebilir.

4. Fritözü kullanırken kesinlikle hareket ettirmeye kalkışmayınız. Yağ kızarak yanmanıza neden olabilir. Fritözü hareket ettirmek için cihazın tamamen soğumasını bekleyiniz.

5. Bu fritöz aşırı ısınma halinde cihazı kapatan termik emniyet tertibatıyla donatılmıştır.
6. Elektrik ünitesini kesinlikle suya sokmayınız.
7. Fritözü kullanırken kesinlikle başından ayrılmayınız. Fritözün yakınında bulunan çocukların güvenliğini sağlayınız.
8. Fritöz ve/ya da güç kablosu hasar görmüşse bunlar üretici ya da onun servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.
Cihazı kesinlikle onarmaya ya da hasarlı kabloyu değiştirmeye kalkışmayınız. Bu işlemler özel aletler gerektirmektedir.
9. Isıtıcı elemanın zarar görmesine izin vermeyiniz. (Bu parçayı bükmeyiniz ya da çizmeyiniz.)
10. Elektrikli parça, ısıtıcı elemanın yalnızca fritöze doğru şekilde takıldığında çalışmasını sağlayacak devre kesici emniyet tertibatıyla donatılmıştır.
11. Aşırı ısınma durumunda termik emniyet tertibatı fritözü otomatik olarak kapatacaktır. Bu cihazın elektrikli parçasının alt kısmında ya da kablo sarma bölmesinin içinde küçük bir koyu kahverengi düğme bulunmaktadır. Sistem bu düğmeye sivri bir cisimle basılarak yeniden etkinleştirilebilir (ör: tükenmez kalem). Düğmeyi yeniden etkinleştirmeden önce cihazı prizden çekiniz!

TAŞIMA ESNASINDA

- Ürünü düşürmeyiniz,
- Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız,
- Sıkışmamasını, ezilmemesini sağlayınız,
- Ambalaj üzerindeki işaretlemelere uyunuz.
- Orjinal ambalajıyla taşımaya özen gösteriniz.

ÇEVRE VE İNSAN SAĞLIĞI



Çevre korumasına siz de katkıda bulunabilirsiniz!
Lütfen yerel düzenlemelere uymayı unutmayın: Çalışmayan elektrikli cihazları, uygun elden çıkarma merkezlerine götürün

Kullanım sırasında insan ve çevre sağlığına tehlikeli veya zararlı olabilecek bir durum söz konusu değildir.



• Bağlantı veya Montajın Nasıl Yapılacağını Gösterir Şema ile Bağlantı veya Montajın Kimin Tarafından Yapılacağına (tüketici, yetkili servis) ilişkin bilgiler
Cihazınızla birlikte gelen aksesuarları kolaylıkla kendiniz takıp çıkartabilirsiniz. Olası bir arıza durumunda cihazın içini açmayınız.Aksi takdirde cihaz garanti dışı kalacaktır.

KULLANIMDAN ÖNCE
Bu cihaz, cihazların güvenli kullanılması açısından sorumluluk üstlenebilecek bir kişinin gözetimi ve yönlendirmesi olmadan fiziksel, duyusal ya da zihinsel engeli olan kişiler ya da bu konuda deneyim ya da yeterli eğitim sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılmamalıdır.
Kullanmadan önce talimatın tamamını okuyunuz ve başvuru kaynağı olarak saklayınız. Bu cihazı yalnızca topraklı prize takınız.
İlk kullanımdan önce ambalaj malzemelerini çıkarınız; kapak ve dış gövde üzerindeki koruyucu filmi sökünüz (lütfen bu atıkları elden çıkartırken çevreye karşı duyarlı olunuz). Daha sonra aksesuarları ve iç hazneyi sıcak suyla yıkayınız. Kullanmadan önce iyice kurulayınız. Elektriksel parçaların kuru olduğundan emin olunuz. Fritöz, ayarlanabilir termostat ve gösterge lambaları ile donatılmıştır. Açık kızartma sistemi mükemmel sonuç ve temizleme kolaylığı sağlamaktadır.

KULLANIM TALİMATI
– Fritözü içerisine yağ koymadan kesinlikle çalıştırmayınız aksi takdirde cihaz zarar görebilir. Haznenin içine su gibi başka sıvılar ya da maddeler koymayınız.
– Fritözü kuru ve dengeli bir zemin üzerine yerleştiriniz.
Fritöz kullanım sırasında ısındığı için diğer cisimlerden uzak tutulmalıdır.
– Fritözün kapağını kaldırıp aksesuarları çıkarınız.
– Fritözü yeterli miktarda yağ ile doldurunuz. Doldurulan yağ miktarının cihazın içinde gösterilen asgari seviyeden düşük ve azami seviyeden yüksek olmaması gerekmektedir. En iyi sonucu elde etmek için iki farklı yağı karıştırmamanızı tavsiye ederiz.
– Kızartacağınız yiyeceğe uygun sıcaklığı tercih ediniz. Bunun için sıcaklık tablosunu inceleyiniz.
– Kızartma sepetini sapından tutarak fritöze yerleştiriniz.

– Kızartılacak yiyeceği kızartma sepetine koyunuz.
En iyi sonuçları elde etmek için kızartma sepetine koyduğunuz yiyeceklerin kuru olması gerekir.
Aşırı miktarda köpürmeyi önlemek için kızartma sepetini yağa yavaş bir şekilde indiriniz.
– Seçmiş olduğunuz sıcaklık seviyesine ulaşıldığında gösterge lambası sönecektir. Seçili olan sıcaklık seviyesine ulaşılana kadar bekleyiniz. Yağı seçili olan sıcaklıkta tutmak için termostat sürekli olarak açık ve kapalı duruma gelir, gösterge lambası da bununla birlikte yanar ve söner.
– Kızartma süresi dolduktan sonra kızartma sepetini yeniden kaldırınız.
– Fişi prizden çıkarınız.
– Kızartma işlemi bittikten sonra kızartma sepetini ve sapını durulayıp iyice kurulayınız.
– Fritöz tamamen soğuduktan sonra kızartma sepetini cihazın içine yeniden koyabilirsiniz. Fritözü kapağı kapalı şekilde ve kuru bir ortamda muhafaza ediniz. Bu sayede fritözü muhafaza ederken yağ ve kızartma sepeti cihazın içinde kalabilir.

KIZARTMA YAPMAYA İLİŞKİN İPUÇLARI

–Bir litre yağda en fazla 200 gram parmak patates kızartınız.
–Derin dondurucuda dondurulmuş ürünler yağı hızlı bir şekilde soğuttuğu için tek seferde en fazla 100 gram kızartılmalıdır. Derin dondurucuda dondurulmuş ürünleri lavabo üzerinde sallayarak üzerlerindeki fazla buzu gideriniz.
–Taze patates kullanarak kızartma yapmak için: patatesleri yıkadıktan sonra kurulayarak yağa su karışmasını önleyiniz.
–Patatesleri 2 aşamada kızartınız. Birinci aşama (ön kızartma): 170 °C'de 5 ila 10 dakika.
İkinci aşama (son kızartma) 190 °C'de 2 ila 4 dakika. İyice süzünüz.



YİYECEK	KIZARTMA SICAKLIĞI (°C)
Patates ön kızartma	170
Patates son kızartma	190
Fondü parmesan	170
Peynir kroket	170
Et/balık/patates kroket	190
Balık	150
Parmak balık	180
Peynir pane	180
Donut	190
Et kroket	190
Tavuk	160
Karides tava	180

TEMİZLİK VE BAKIM

• Tüketicinin Kendi Yapabileceği Bakım, Onarım veya Ürünün Temizliğine İlişkin Bilgiler

–Fritözün içini ve dışını düzenli olarak temizleyiniz.

– Fritözün dış kısmını nemli bir bezle silerek temizledikten sonra yumuşak ve temiz bir bezle kurulayınız.

–Kesinlikle aşındırıcı temizlik malzemeleri ya da sünger kullanmayınız.

–Kızartma sepeti ve sapı sıcak sabunlu suyla yıkayarak temizleyebilirsiniz. Yeniden kullanmadan önce iyice kurulayınız.

–Yağı değiştirirken fritözün içini de temizleyebilirsiniz. Fritözü boşaltınız ve iç kısmı ilk önce kağıt havluyla daha sonra da sabunlu suyla ıslatılmış bir bezle siliniz. Daha sonra nemli bir bezle siliniz ve iyice kurumasını sağlayınız.

– Elektrikli parçalar hariç tüm parçalar sıcak sabunlu suda temizlenebilir. Kullanmadan önce iyice kurulayınız.

–Temizlik işleminde bulaşık makinesi kullanmanız tavsiye edilmez.

• Periyodik Bakım Gerektirmesi Durumunda, Periyodik Bakımın Yapılacağı Zaman Aralıkları ile Kimin Tarafından Yapılması Gerektiğine İlişkin Bilgiler

Cihaz periyodik bakım gerektirmez.

Her kullanımdan sonra temizliğinin yapılmasında fayda vardır.



YAĞIN DEĞİŞTİRİLMESİ

Yağı değiştirmeden önce fritözün ve yağın tamamen soğumuş olduğundan emin olunuz (fişi prizden çekiniz). Yağı düzenli olarak değiştiriniz. Rengi koyulaştığında ya da farklı bir koku aldığında yağın mutlaka değiştirilmesi gerekmektedir. Diğer durumlarda yağ her 10 kullanımda bir değiştirilmelidir. Yağı değiştirirken tamamını değiştiriniz, eski ve yeni yağı birbirine karıştırmayınız. Atık yağ çevreye zararlıdır. Kullanılmış yağı normal çöp kutusuna atmayınız, bölgenizdeki evsel atık toplama yönergelerine riayet ediniz.

SATIŞ SONRASI HİZMETLERİ

Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen parçalara sahip değildir. Ünitenin çalışmaması durumunda şu adımları izleyin.

1. Talimatların doğru biçimde izlendiğini denetleyin.

2. Ana kaynağında işlevselliğini denetleyin.

Cihaz hâlâ çalışmıyorsa, satın aldığınız yere geri götürün.

Güç kablosu hasar görmüşse, tehlikeleri önlemek için, cihaz üreticisine iade edilmelidir.

Kendi kendinize tamir etmeye KALKIŞMAYIN.

Şu talimatları izleyin:

1. Dikkatlice, tercihen orijinal kutusuna paketleyin.

Ünitenin temiz olduğundan emin olun.

2. Tüm yazışmalarda, adınızı, adresinizi ve ürünün model numarasını belirtin.

3. İade etme nedeninizi belirtin.

4. Garanti kapsamındaysa, nereden, ne zaman alındığını belirtin ve satın alma kanıtını ekleyin (örn. kasa fişi).

Bu cihaz CE kalite belgesine haizdir.

EN 60335-1, EN 60335-2-14, EN 62233

Kullanım Ömrü 7 yıldır.

Made in P.R.C.



SINBO SDF 3818
DEEP FRYER
INSTRUCTION MANUAL

BEFORE USE

This machine should not be operated by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or suitable training, unless they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance by a person responsible.

First read all instructions before use and retain for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket.
Before first use, remove the packing materials; tear down the protection films on the lid, outer case (Pls. pay attention to environment protection!). Then, wash the accessories and the inner pan in warm water. Dry well before use. Make sure that the electrical parts remain dry. The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat and indicator lamps. The "open" frying system ensures excellent professional results and easy cleaning.

HOW TO OPPERATE THE DEEP FRYER

This type of fryer may only be used with oil or liquid fat, and it is not suitable for use with solid fat. Solid fat may contain water, which can cause hot fat to be sprayed out when heated.
– Never switch on the deep fryer without oil or fat, as this could damage the machine. Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the pan.
– Place the deep fryer on a dry, stable surface.
Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
– Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories.
– Fill the deep fryer with the desired amount of oil or fat. Make sure that it is filled not less than minimum level and not higher than the maximum level as indicated on the inside of the appliance. For best results, we recommend that you do not mix different kinds of oil together.



HOW TO OPPERATE THE DEEP FRYER

– Choose the temperature, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
– Use the handle to place the basket in the deep fryer.
– Place the food to be deep–fryer into the basket.
For best results, put dry food into the basket.
Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling.
– The indicator light will go out when the temperature you have selected has been reached. Always wait until the selected temperature has been reached. To keep the oil at the selected temperature, the thermostat repeatedly goes on and off, and the indicator light as well.
– Raise the basket again when the frying time has elapsed.
– Remove the plug from the outlet.
– Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly.
– Once the deep fryer has completely cooled off, you can replace the basket in the appliance and store it. Store the deep fryer, with the lid close, in a dark, dry place. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.

FRYING TIPS

– Use a maximum of 200 grams of French fries per litre of oil;
– With deep–freeze products, use a maximum of 100 grams because they quickly cool off. Shake deep–freeze products above the sink to remove excess ice.
– When using fries made from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil.
– Deep–fry the fries in 2 stages. First stage (pre–frying): 5 to 10 minutes at 170 degrees °C.
Second stage (final frying) 2 to 4 minutes at 190 degrees °C. Drain well.

ENVIRONMENTAL DISPOSING



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations, hand in the non–working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.



TYPE OF FOOD	FRYING TEMPERATURE (°C)
Pre-fry chips	170
Final fry chips	190
Fondue parmesan	170
Cheese croquettes	170
Meat/fish/potato croquettes	190
Fish	150
Fish sticks	180
Cheese fritters	180
Doughnuts	190
Meat croquettes	190
Chicken	160
Scampi fritters	180

TO REPLACE THE OIL

Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil (remove the plug from the socket!). Replace the oil regularly. This is definitely necessary if the oil becomes dark, or takes on a different odour. In any case, replace the oil once after every 10 times usage. Replace the oil all at once; do no mix old and new oil. Discarded oil is a burden to the environment. Do not throw in the normal rubbish bin, but follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

CLEANING AND MAINTENANCE

–Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
–Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
–Never use abrasive cleaners or sponges.
–The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.
–When replacing the oil you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the deep fryer and first clean the inside with a paper towel and then with a cloth dipped in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow to dry

thoroughly.
–All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use.
–Dishwasher cleaning is not recommended.

TIPS
–Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away.
–Make sure that the deep fryer is not near or on a switched–on hot plate.
–Before you use the deep fryer it must be filled with the required amount of oil or fat.
Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.
–Never move the deep fryer during use. The oil becames very hot and you can get burned. Wait to move the deep fryer until the oil has cooled off.
–This deep fryer is protected with a thermal safety device, which switches the machine off automatically if it overheats.
–Never immerse the electrical unit in water.
–Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
–If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be replaced by the manufacturer or its service agent.
Do not try to repair the unit by yourself, neither to replace a damaged cord. This requires special tools.
–Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)
–The electrical component is equipped with a safety cut–off, which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer.
–In the case of overheating, the thermal protective device will switch off the fryer automatically. This device is a small dark–brown button found through a hole either on the underside of the electrical component, or in the cord storage compartment. It can be re–activated again by pushing the button with a pointed object (e.g. a ball pen). Disconnect it from mains before re–activationg!



SINBO SDF 3818
FRITEUSE
MODE D'EMPLOI

AVANT L'UTILISATION

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Lisez ce manuel en entier avant toute utilisation et gardez le pour consultation future. Branchez cet appareil uniquement à une prise de terre.

Retirez les matériels d'emballage avant la première utilisation, enlevez la bande de protection qui se trouve sur le couvercle et sur le corps extérieur. (Veuillez s'il vous plaît être respectueux envers l'environnement en vous défaisant de ces déchets). Ensuite, lavez les accessoires et le réservoir intérieur à l'eau chaude. Essuyez bien avant d'utiliser. Assurez–vous que les pièces électriques sont bien sèches. La friteuse est équipée d'un thermostat et des lampes indicatrices. Grâce au système de friture à découvert, des résultats excellents seront obtenus et le nettoyage sera facile.

COMMENT FAIRE FONCTIONNER LA FRITEUSE

Cette friteuse est uniquement convenable pour de l'huile liquide, il ne convient pas d'utiliser de la graisse dure dans cet appareil. Étant donné que les graisses dures peuvent contenir de l'eau, cela peut entraîner des éclaboussements une fois chauféé.

– Ne faites jamais fonctionner la friteuse sans avoir mis de l'huile à l'intérieur, cela peut endommager l'appareil. Ne mettez pas d'autres liquides comme de l'eau ou d'autres matériels à l'intérieur du réservoir.

– Placez la friteuse sur une surface sèche et stable.
Étant donné que la friteuse chauffe lors du fonctionnement, elle doit être

tenue loin des autres objets.

– Retirez le couvercle de la friteuse et sortez les accessoires.

– Remplissez la friteuse avec assez d'huile. La quantité de l'huile versée dedans ne doit être ni moins du niveau minimum indiqué, ni plus du niveau maximum indiqué dans l'appareil. Pour obtenir le meilleur résultat, nous vous déconseillons de mélanger deux huiles différentes.

– Choisissez la température convenant à l'aliment que vous allez frire. Pour cela, référez–vous au tableau de friture.

– Installez le panier de friture dans la friteuse en le tenant par la manche.

– Mettez l'aliment à frire dans le panier.

Pour de meilleurs résultats, les aliments que vous mettez dans le panier de friture doivent être secs.

Pour éviter le bouillonnement excessif, faites descendre le panier de friture doucement dans l'huile.

– La lampe indicatrice s'éteindra lorsque vous serez à la température que vous avez choisie. Attendez jusqu'à ce que vous arriviez au niveau de la température choisie. Le thermostat sera en marche et en arrêt constamment en vue de garder l'huile à la température choisie, cependant la lampe indicatrice s'allumera et s'éteindra.

– Soulevez à nouveau le panier de friture une fois que la durée de friture est terminée.

– Débranchez la fiche électrique de la prise.

– Une fois que la friture est terminée, rincez le panier de friture et la manche et essuyez bien.

– Vous pouvez remettre le panier de friture dans l'appareil une fois que la friteuse a complètement séchée. Préservez la friteuse dans un milieu sec avec le couvercle fermé. Ainsi, l'huile et le panier de friture peuvent rester dans l'appareil lorsque vous préservez votre friteuse.

TUYAUX POUR FAIRE DE LA FRITURE

– Faites frire maximum 200 grammes de frittes dans un litre d'huile.

– Étant donné que les produits surgelés dans le surgélateur refroidissent rapidement l'huile, il convient de faire frire maximum 100 grammes à la fois. Secouez sur le lavabo les produits surgelés dans le surgélateur en vue de



supprimer les glaces de trop qui sont dessus.
– Pour faire de la friture en utilisant des pommes de terre fraiches : Empêchez que de l'eau se mélange à l'huile en essuyant les pommes de terre après les avoir lavé.
– Faites frire les pommes de terre en deux phases. Première phase (pré–friture) : 5 à 10 minutes à 170°C.
Deuxième phase (dernière friture): 2 à 4 minutes à 190°C. Égouttez bien.

TABLEAU DE FRITURE

ALIMENT	TEMPÉRATURE DE FRITURE (°C)
Pommes de terre pré–friture	170
Pommes de terre dernière friture	190
Parmesan fondue	170
Croquette fromage	170
Viande/Poisson/croquettes pommes de terre	190
Poisson	150
Poisson pané	180
Fromage pané	180
Donut	190
Croquette viande	190
Poulet	160
Crevettes à la poêle	180

CHANGEMENT D'HUILE

Assurez–vous que la friteuse et l'huile ont totalement refroidi avant de changer l'huile. (Débranchez la fiche électrique de la prise). Changez l'huile régulièrement. L'huile doit absolument être changée lorsque la couleur est devenue foncée ou si une odeur différente s'est produite. Dans les autres cas, l'huile doit être changée tous les 10 usages. Lorsque vous changez l'huile, changez la totalité, ne mélangez pas l'ancienne huile et la nouvelle. L'huile usée est nocive pour l'environnement. Ne jetez pas l'huile usée dans la poubelle normale, respectez les consignes de collection d'ordures ménagères de votre location.

– Nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur de votre friteuse.
– Essuyez la partie extérieure de la friteuse à l'aide d'un chiffon doux et propre après avoir nettoyé avec un chiffon humide.
– N'utilisez jamais de détergents ou d'éponges abrasives.
– Vous pouvez nettoyer le panier de friture et la manche en lavant à l'eau chaude savonneuse. Essuyez bien avant de réutiliser.
– En changeant l'huile, vous pouvez aussi bien nettoyer l'intérieur de la friteuse. Videz la friteuse et puis essuyez la partie intérieure d'abord avec une serviette en papier ensuite avec un chiffon mouillé à l'eau savonneuse. Enfin, essuyez avec un chiffon humide et faites–la bien sécher.
– En dehors des pièces électriques, toutes les pièces peuvent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse. Essuyez bien avant toute utilisation.
– Il est déconseillé d'utiliser le lave–vaisselle lors du nettoyage.

TUYAUX
– Placez la friteuse absolument sur une surface stable et tenez les produits combustibles loin de la friteuse.
– Ne tenez jamais la friteuse au dessus ou près d'une chauffe qui est en feu.
– Remplissez la friteuse avec suffisamment d'huile avant de l'utiliser.
N'utiliser jamais la friteuse sans mettre de l'huile à l'intérieur, sinon l'appareil peut s'endommager.
– N'essayez jamais de faire bouger la friteuse lors de l'utilisation. L'huile peut chauffer et vous brûler. Attendez que l'appareil refroidisse complètement pour faire bouger la friteuse.
– Cette friteuse est équipée d'u dispositif de sécurité thermique qui éteint l'appareil en cas de chauffage excessif.
– N'immergez jamais l'unité électrique dans l'eau.
– Ne quittez jamais la friteuse lorsque vous l'utiliser. Veillez à la sécurité des enfants qui se trouvent près de la friteuse.
– Si la friteuse et/ou le cordon d'alimentation a été endommagé, ceux–là doivent être remplacés par le fabricant ou le Centre Service Agréé. N'essayez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer le cordon endommagé. Ces opérations demandent des outils spécifiques.
– Évitez d'endommager l'élément chauffant. (Ne tordez pas ou ne rayez pas



cette pièce)
– La pièce électrique est équipée d'un dispositif de sécurité de coupure de circuit servant à faire fonctionner la friteuse seulement si l'élément chauffant a été monté correctement à la friteuse.
– En cas de chauffage excessif, le dispositif de sécurité thermique éteindra automatiquement la friteuse. Il se trouve un petit bouton marron foncé à la partie inférieure de la pièce électrique de l'appareil ou dans la partie d'enroulement de câble. Le système peut être activé à nouveau si vous appuyez sur ce bouton avec un objet pointu (par ex : un stylo a bille). Débranchez l'appareil de la prise avant de réactiver le bouton!

APPAREIL RESPECTUEUX DE 'ENVIRONNEMENT



Vous pouvez aider à protéger l'environnement !
Veuillez vous rappeler de respecter les régulations locales : disposez des appareils électriques qui ne fonctionnent plus dans un centre de tri approprié.

SINBO SDF 3818
FRITEUSE
GEBRUIKSHANDLEIDING

ALVORENS HET APPARAAT TE GEBRUIKEN

Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen met beperkte lichamelijke, emotionele of geestelijke vermogens, gebrek aan kennis of ervaring tenzij onder toezicht en leiding van een persoon die verantwoordelijk is voor veilig gebruik.
Neem deze handleiding volledig door alvorens u het apparaat gaat gebruiken en bewaar ze als naslagbron. Sluit het apparaat alleen op een geaard stopcontact aan.

Neem het apparaat uit de verpakking voor het eerste gebruik; verwijder de beschermende film van het deksel en de behuizing (denk aan het milieu bij het verwijderen van het verpakkingsmateriaal). Was alle accessoires en de binnenpan met warm water en droog ze goed af voor het gebruik. Zorg dat de elektrische delen droog blijven. De friteuse is voorzien van een regelbare thermostaat en indicatielampje. De open bakmethode geeft uiterst bevredigende resultaten en vergemakkelijkt het schoonmaken van het apparaat.

BEDIENING VAN DE FRITEUSE

Deze friteuse is niet geschikt voor hard vet, gebruik dus uitsluitend vloeibare olie. Hard vet kan water inhouden waardoor het gaat spatten bij het verhitten.
– Schakel de friteuse nooit in zonder olie want hierdoor kan het apparaat beschadigd worden. Doe ook nooit andere stoffen of vloeistoffen– zoals water– in de friteuse.
– Plaats de friteuse op een droog, stevig en stabiel oppervlak.
Omdat de friteuse warm wordt tijdens het gebruik, dient u ervoor te zorgen dat ze niet te dicht bij andere voorwerpen staat.
– Open het deksel van de friteuse en neem de accessoires eruit.
– Doe de nodige hoeveelheid olie in de pan. Let erop dat het apparaat minstens gevuld is tot aan het minimum niveaustreepje en niet hoger dan het maximum niveau. Om het beste resultaat te bekomen is het af te raden verschillende



soorten olie te mengen.
– Kies de geschikte temperatuur voor de ingrediënten die u gaat bakken. Raadpleeg hiervoor de temperatuurtabel.
– Gebruik de handgreep om het mandje in de friteuse te plaatsen.
– Plaats het voedsel dat moet gebakken worden in het mandje. Voor optimaal resultaat dient u de ingrediënten droog in het mandje te plaatsen.
Dompel het mandje langzaam onder om overmatig opborrelen van de olie te vermijden.
– Als de ingestelde temperatuur bereikt is zal het indicatielampje uitgaan. Wacht altijd tot de gewenste temperatuur bereikt is. Om de olie op de ingestelde temperatuur te houden wordt het verwarmingselement middel van de thermostaat voortdurend in– en uitgeschakeld; het indicatielampje gaat overeenstemmend aan en uit.
– Licht het mandje uit de olie als de frituurtijd verstreken is.
– Neem de stekker uit het stopcontact.
– Was het mandje en de handgreep nadat het bakproces voltooid is en droog ze grondig af.
– Nadat de friteuse volledig afgekoeld, is kunt u het mandje weer in het apparaat plaatsen. Berg de friteuse op met gesloten deksel, op een droge plaats. De olie en het mandje mogen hierbij in de friteuse blijven.

FRITUURTIPS
– Bak elke keer maximaal 200 gram frieten in één liter olie.
– Voor producten die rechtstreeks uit de diepvries komen en de olie in grote mate afkoelen, geldt een maximale hoeveelheid van 100 gram per keer. Verwijder het overtollig ijs van diepvriesproducten door ze boven de gootsteen uit te schudden.
– Als u frieten van verse aardappelen maakt, droog dan de gesneden frieten na het wassen, zodat er geen water in de olie komt.
– Bak frieten in twee beurten; eerste bakbeurt (voorbakken): 5 tot 10 minuten op 170 °C; tweede bakbeurt (afbakken): 2 tot 4 minuten op 190 °C. Laat na het bakken de olie goed afdruipen.



BAKTEMPERATUUR TABEL

GERECHT	BAKTEMPERATUUR (°C)
Frieten voorbakken	170
Frieten afbakken	190
Fondue parmesan	170
Kaaskroketten	170
Vlees–/vis–/aardappelkroketten	190
Vis	150
Vissticks	180
Gepaneerde kaas	180
Oliebollen	190
Gehaktballen	190
Kip	160
Gepaneerde garnalen	180

VERVERSEN VAN DE OLIE

Laat de friteuse en de olie volledig afkoelen voordat u de olie gaat verversen (haal de stekker uit het stopcontact!). Ververs de olie regelmatig. Olie waarvan de kleur donker wordt of de geur verandert moet beslist vervangen worden. Ververs de olie in elk geval na elke 10 frituurbeurten. Vervang hierbij de olie volledig, meng geen oude en verse olie. Gebruikte olieresten zijn schadelijk voor het milieu. Verwijder afgedankte olie niet met het huisvuil, volg de plaatselijke richtlijnen op inzake het deponeren van schadelijke resten.

REINIGING EN ONDERHOUD

– Reinig de friteuse regelmatig aan de binnen– en buitenzijde.
– Wrijf de buitenkant van de friteuse schoon met een vochtige doek en droog met een schone zachte doek.
– Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes.
– Het mandje en de handgreep kunnen in warm zeepwater omgewassen worden. Droog ze goed af alvorens ze opnieuw te gebruiken.
– Bij het verversen van de olie kunt u ook de binnenzijde van de friteuse schoonmaken. Maak de friteuse leeg en wrijf de binnenkant schoon, eerst met keukenpapier, vervolgens met een in zeepsop gedrenkte doek. Verwijder de zeepresten met een schone vochtige doek en laat goed drogen.



– Alle niet–elektrische delen kunnen in een warm sopje schoongemaakt worden. Droog ze goed af voor hergebruik. – Reiniging in de vaatwasser is af te raden.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

– Plaats de friteuse altijd op een stevig en stabiel oppervak, op redelijke afstand van brandbare materialen.
– Zet de friteuse nooit op of nabij een warme kookplaat.
– Doe voldoende olie in de friteuse voor het gebruik. Gebruik het apparaat nooit zonder olie want hierdoor kan het beschadigd worden.
– Verplaats de friteuse nooit tijdens het gebruik. De olie wordt erg heet en u loopt het risico u te verbranden. Wacht met verplaatsen tot het apparaat volledig afgekoeld is.
– Deze friteuse is beveiligd door een thermische beveiliging die het apparaat automatisch uitschakelt bij oververhitting.
– Dompel de elektrische unit nooit in water.
– Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter. Let vooral goed op kinderen en laat ze niet in de buurt van het apparaat komen.
– Gebruik de friteuse niet indien het netsnoer en/of het apparaat zelf beschadigd is. Laat het snoer vervangen door de fabrikant of een bevoegde service. Tracht nooit zelf het apparaat te herstellen of het beschadigd snoer te vervangen. Dergelijke werkzaamheden kunnen alleen uitgevoerd worden met behulp van speciaal gereedschap.
– Zorg ervoor het verwarmingselement niet te beschadigen (niet ombuigen of inkerven).
– De elektrische unit is voorzien van een beveiligingssysteem, onder vorm van een stroomonderbreker, die ervoor zorgt dat het verwarmingselement wordt uitgeschakeld ingeval het niet op de juiste manier bevestigd is.
– Ook ingeval van oververhitting wordt het verwarmingselement automatisch uitgeschakeld door de thermische beveiliging. Onderaan op de elektrische unit van dit apparaat of in het snoeropbergvak, bevindt zich een klein donkerbruin knopje. Door dit knopje in te drukken met een puntig voorwerp (bv. een balpen) kan het apparaat opnieuw in werking gesteld worden. Haal de stekker uit het stopcontact alvorens het reset knopje in te drukken!



MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



U kunt helpen om het milieu te beschermen!
Denk a.u.b aan de lokale voorschriften: lever niet werkende elektrische apparaten in bij een geschikt afvalverwerkingcentrum.



SINBO SDF 3818
FREIDORA
MANUALE DE USO

ANTES DE USAR

Esta máquina no debe ser accionado por niños o personas con discapacidad física, sensorial o mental, la capacidad o falta de experiencia o una formación adecuada, a menos que se les supervise o se les de instrucción en relación con la seguridad en la utilización del aparato por una persona responsable. Lea las instrucciones antes de usar y guárdelas para futuras referencias. Conecte este aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.

Antes de usar, retire los materiales de embalaje; retire el plástico protector de la tapa, la caja exterior (tenga en cuenta la protección del medio ambiente!). Después, lave los accesorios y la sartén interior en agua caliente. Seque completamente antes de usar. Compruebe que las partes eléctricas están secas. La freidora está equipada con un termostato regulable e indicadores. El sistema "abierto" asegura unos resultados profesionales y una fácil limpieza.

COMO USAR LA FREIDORA

Con este tipo de freidora debe usar aceite o grasa líquida, y no con grasa sólida. La grasa sólida contiene agua que puede hacer que la grasa caliente salpique cuando se calienta.

– No enchufe la freidora sin aceite o grasa porque esto podría dañar el aparato. No ponga otros líquidos, como agua, ni otras sustancias en la sartén.
– Ponga la freidora en una superficie seca y estable.
La freidora se calienta mientras se usa, por esto debe comprobar que no está muy cerca de otros objetos.
– Retire la tapa de la freidora y saque los accesorios.
– Llene la freidora con la cantidad deseada de aceite o grasa. Compruebe que llena por encima del nivel mínimo indicado y que no sobrepasa el nivel máximo indicado en el interior de la freidora. Para mejores resultados le recomendamos que no mezcle diferentes tipos de aceite.

– Elija la temperatura, según lo que vaya a freír. Consulte la tabla de temperaturas.
– Use el asa para poner la cesta dentro de la freidora.
– Ponga la comida dentro de la cesta.
Para mejores resultados, ponga la comida seca dentro de la cesta.
Introduzca la cesta dentro del aceite despacio para evitar un exceso de burbujas.
– La luz indicadora se apagará cuando alcance la temperatura seleccionada. Espere hasta que alcance la temperatura deseada. Para mantener el aceite a la temperatura deseada, el termostato se enciende y se apaga continuamente, así como la luz indicadora.
– Levante la cesta cuando el tiempo de cocción termine.
– Desenchufe de la toma de corriente.
– Enjuague el mango y la cesta después de usar, y seque completamente.
– Cuando la freidora se haya enfriado, puede poner la cesta dentro y guardarla. Guarde la freidora con la tapa, en un lugar seco y oscuro. De este modo, puede dejar aceite y la cesta dentro de la freidora.

CONSEJOS PARA FREIR
– Ponga un máximo de 200 gramos de patatas por cada litro de aceite;
– Con productos ultra congelados, ponga un máximo de 100 gramos porque se derriten fácilmente. Sacuda los productos ultra congelados encima del fregadero para retirar el exceso de hielo.
– Cuando fría patatas naturales: seque las patatas después de lavarlas para evitar que entre agua en el aceite.
– Fría las patatas en dos etapas. Primera etapa (pre–freír):
5 a 10 minutos a 170 grados °C.
Segunda etapa (fritura) 2 a 4 minutos a 190 grados °C. Escurra bien.



TIPO DE COMIDA	TEMPERATURA(°C)
Pre-freír patatas	170
Fritura final	190
Fondue parmesana	170
Croquetas de queso	170
Croquetas de carne/pescado/patata	190
Pescado	150
Barritas de pescado	180
Buñuelos de queso	180
Donuts	190
Croquetas de carne	190
Pollo	160
Langostinos	180

CAMBIAR EL ACEITE

Compruebe que la freidora y el aceite del interior están totalmente fríos antes de cambiar el aceite (desenchufe de la toma de corriente). Cambie el aceite. Este paso es necesario porque el aceite se oscurece, o adquiere un olor distinto. En cualquier caso, cambie el aceite después de usar 10 veces. Cambie todo el aceite; no mezcle aceite limpio con el viejo. El aceite viejo es muy peligroso para el medioambiente. No lo tire a la basura. Siga las instrucciones del centro municipal de recogida de residuos de su zona.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

– Limpie la freidora por dentro y por fuera regularmente.
– Limpie la parte exterior con un paño húmedo y seque bien con un paño limpio.
– No use productos abrasivos ni estropajos.
– La cesta y el mango se pueden limpiar en agua caliente y jabón. Seque bien antes de usar.
– Cuando cambie el aceite pueden limpiar la parte interior de la freidora. Vacíe la freidora y limpie la parte interior, primero con papel de cocina y después con un paño y un poco que agua jabonosa. Después aclare con un paño húmedo y deje secar.



– Todas las piezas, excepto las partes eléctricas, se pueden limpiar con agua jabonosa. Seque bien antes de usar.
– No es recomendable lavar en el lavavajillas.

CONSEJOS

– Ponga la freidora en una superficie estable y mantenga lejos de materiales inflamables.
– Compruebe que la freidora no está cerca o encima de una placa caliente.
– Antes de usar la freidora debe llenarla con la cantidad necesaria de aceite o grasa.
Nunca use la freidora sin aceite o grasa porque podría dañar la unidad.
– Nunca mueva la freidora mientras se usa. El aceite se calienta y se podría quemar. Espere hasta que el aceite esté frío para mover la freidora.
–Esta freidora tiene un dispositivo de seguridad que apaga el aparato automáticamente si se sobrecalienta.
– Nunca introduzca la unidad dentro del agua.
– Nunca deje la freidora desatendida mientras se usa. Vigile a los niños si están cerca de la freidora.
– Si el cable y/o la freidora están dañados, el fabricante o su servicio técnico deben sustituirlo.
No intente reparar la unidad, no intente cambiar el cable dañado. Se necesitan herramientas especiales.
– No dañe los elementos que calientan. (No los doble ni los ralle.)
– Los componentes eléctricos están equipados con un sistema de paro automático, que asegura que los elementos que calientan sólo funcionan cuando están en su sitio dentro de la freidora.
– En caso de sobrecalentamiento, el dispositivo de protección térmica apagará automáticamente la freidora. Este dispositivo es un botón pequeño y oscuro que se puede encontrar a través del orificio en la parte inferior del componente eléctrico o en la zona donde se guarda el cable. Se puede reactivar presionando el botón con un objeto puntiagudo (por ejemplo, un bolígrafo). Desconecte de la toma de corriente antes de reactivarlo!

قبل البدء في الاستعمال

في إطار الاستعمال الأمني للأجهزة, يُمنع استعمال هذا الجهاز من قبل الأشخاص الضعفاء البنية أو المعوقين ذهنيا أو جسديا أو الأشخاص الذين لا يملكون التّجربة أو الذين ينقصهم التعليم, إلاّ بحضورشخص يراقب استخدام الجهاز و يوّجههم للاستعمال السليم له, وهو يتحمّلُ مسؤولية ذلك .

قبل البدء في استعمال الجهاز, الرجاء قراءة كامل التعليمات و المحافظة عليها كمرجع. الامتناع بتاتا عن وصل الجهاز إلا بمكبس مؤرّض.

قبل أوّل استعمال, قم بفتح لوازم التعليب؛ أنزع الغلاف الذّي يحمي الغطاء و جسم الجهاز الخارجي (الرجاء احترام البيئة عند التخلّص من هذه الفضلات). بعد ذلك, قم بغسل الخزّان الداخلي و الوحدات الإضافية بالماء الساخن. و قبل الشروع في الاستعمال, قم بتجفيفهم تجفيفا جيّدا. تأكّد من أنّ القطع الكهربائية جّافة تماما. لقد زوّدت المقلاة الكهربائية بترموستات و مؤشّر ضوئي. تضمن منظومة القليّ المكشوفة هذه, الامتياز في النتائج, و السهولة في التنظيف.

طريقة تشغيل المقلاة الكهربائية

لا يمكن استعمال سوى الزيت السائل في هذه المقلاة الكهربائية, فهي ليست مناسبة لاستعمال الدهون الصلبة., فيمكن للدهون صلبة أن تحدث طفرا أثناء القليّ, لاحتوائها في تركيبتها على الماء.

- الامتناع عن تشغيل المقلاة الكهربائية قبل وضع الزيت فيها, و إلا فسيصيب الجهاز ضررا. و الامتناع عن وضع سوائل أخرى كالماء مثلا و لا أي مادة أخرى.
- ضع المقلاة الكهربائية فوق سطح جاف و مستوي. كما يجب وضع المقلاة الكهربائية بعيدا عن الأجهزة الأخرى لارتفاع حرارتها أثناء التشغيل.
- ارفع غطاء المقلاة و فكّ وحداتها الإضافية.
- املأ المقلاة بكمية كافية من الزيت. لا يجب أن تكون كمية الزيت دون الحدّ الأدنى المُشار إليه أو فوق الحدّ الأقصى منه. ولا ننصح بخلط نوعين مختلفين من الزيت لضمان الحصول على أفضل نتيجة.
- احرص على اختيار درجة الحرارة التي تكون أنسب لما سيتمّ قليّه. و لذلك انظر إلى جدول الحرارة المذكور هنا .
- ثبّت سلّة القليّ داخل المقلاة ماسكا إياها من مقبضها .
- ضع ما سيتمّ قليُه في سلّة القليّ.

للحصول على أفضل النتائج, يجب أن تكون الأغذية الموضوعة في سلّة القليّ جافة كما ينبغي .

لمنع تكوّن رغوّة كبيرة, أنزل سلّة القليّ في الزيت ببطء.

- عند بلوغ درجة الحرارة التيّ تمّ اختيارها, سينطفئ المؤّشر الضوئي. انتظر إلى أن تصل الحرارة إلى الدرجة التي اخترتها. و للمحافظة على درجة حرارة الزيت المُختارة, سيتحوّل الترموستات من وضع مفتوح إلى وضع مغلق باستمرار و معه سيشتعل المؤّشر الضوئي و ينطفئ.
- بعد انتهاء مدّة القليّ, قم برفع سلّة القليّ ثانية.
- افصل سدّاد التوصيل من المكبس.
- بعد الانتهاء من عملية القليّ, قم بشطف سلّة القلي و مقبضها ثمّ بتجفيفهما جيّدا.
- بعد أم تبرد المقلاة الكهربائية تماما, يمكنك وضع سلّة القلي ثانية داخل الجهاز. حافظ على المقلاة الكهربائية في محيط جاف وهي مُغطّاة بغطائها. لهذا السبب يمكن عند المحافظة على المقلاة الكهربائية, ترك الزيت و سلّة القليّ فيها.

أفكار عملية لعملية القليّ

- في لتر من الزيت, اقلي على الأكثر 200 غ من البطاطة الإصبعية الشكل.
- تعمل الأغذية المُجمّدة على تبريد الزيت بشكل سريع, ولهذا السبب, لا يجب تجاوز الـ 100 غ للقليّ في المرّة الواحدة. قم بتخليص الأغذية المُجمّدة من الثلج الزائد بهزّها هزّا فوق المغسل.
- لقلي البطاطة باستعمال البطاطة الطازجة, قم بغسل كمية من البطاطة , ثمّ جفّفها جيّدا حتّى لا يمتزج الزيت بالماء.
- أقلي البطاطة على مرحلتين 2 .في المرحلة الأولى (القليّ الأوّلي): 170 درجة مئوية لمدّة 5 إلى 10 دقائق. في المرحلة الثانية (القليّ الأخير): 190 درجة مئوية لمدّة 2 إلى 4 دقائق. صفيّها جيّدا.

جدول القليّ

درجة حرارة القليّ (°C)	الأغذية
170	القلي البطاطة الأولي
190	القلي البطاطة الأخير
170	فندو برمزان (فطائر جبنة البرمزان)
170	كروكيت الجبن
190	اللّحم/ السمك/ كروكيت البطاطة
150	السمك
180	أصابع من السمك
180	الجبن البنيه (مغلّف بفتات الخبز)
190	دونات
190	كروكيت اللّحم
160	الدجاج
180	الروبيان المقلي

قبل تغيير الزيت, تأكّد أوّلا من أنّ المقلاة الكهربائية و زيتها قد بردا بالكامل(أفصل السدّاد من المكبس). قم بتغيير الزيت بصفة منتظمة. و إذا لاحظت أيّ تغيّر في اللّون الزيت أو في رائحته, فيجب تغييره على الفور. أمّا بالنسبة للحالات العادية, فيترّتب تغيير الزيت مرّة كلّ 10 استعمالات. عند تغيير الزيت غيّره كلّه جملة, فلا تخلط الجديد بالقديم. أنّ التخلّص من الزيت المُستعمل يضرّ بالبيئة. فلا تسكب بالزيت المُستعمل في حاوية النفايات العادية, بل يجب مراعاة التعليمات المحليّة المُتبّعة لجمع النفايات المنزلية .

الصيانة و التنظيف

- قم بتنظيف المقلاة الكهربائية من الداخل و الخارج بانتظام.
- بعد تنظيف واجهة المقلاة الكهربائية الخارجية بمسحها بمنديل مرّطب بالماء, قم بتجفيفها بمنديل ناعم و نظيف .
- الامتناع بتاتا عن استعمال مواد التنظيف الحاّكة أو اسفنجة التنظيف.
- يمكنك تنظيف سلّة القلي و مقبضها بغسلهما بالماء الساخن و الصابون. و جفقّهما جيّدا قبل إعادة الاستعمال.
- عند تغيير الزيت, يمكنك تنظيف داخل المقلاة . قم بتفريغ المقلاة, ثمّ امسح قسمها الداخلي بمنشفة ثمّ بمنديل مبلّل بالماء و الصابون. ثمّ امسحه بمنديل رطب و اعمل على تجفيفه تجفيفا جيّدا.
- ما عدى القطع الكهربائية, يمكن تنظيف كلّ القطع بالماء الساخن و الصابون.العمل على حسن التجفيف قبل إعادة الاستعمال.
- لا ينصح باستعمال آلة غسل الأواني أثناء عملية التنظيف .

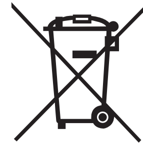
أفكار عمليّة

- الحرص على وضع المقلاة الكهربائية على سطح مستوي و بعيدا عن المواد القابلة للاشتعال.
- الامتناع بتاتا عن وضع المقلاة الكهربائية بجانب فرن و لا فوقه, و هو مُشتعل.
- قبل بدء الاستعمال, املأ المقلاة الكهربائية بكميّة كافية من الزيت.و الامتناع بتاتا عن استعمال المقلاة قبل وضع الزيت فيها و إلا سيُسببّ لها ذلك ضررا.
- الامتناع بتاتا عن محاولة تحريك المقلاة الكهربائية أثناء تشغيلها. فالزيت الحامي يمكن أن يسبب لك حروقا. فيجب الانتظار إلى أن يبرد الجهاز تماما لتحريكه.
- لقد تمّ تزويد هذه المقلاة الكهربائية بمنظومة أمنية حرارية, تغلق الجهاز آليا عند الارتفاع الشديد للحرارة.
- الامتناع بتاتا عن تغطيس وحدة الجهاز الكهربائية في الماء.

- الامتناع بتاتا عن ترك المقلاة الكهربائية بمفردها أثناء التشغيل. كما يجب ضمان سلامة الأطفال إذا وُجدوا على مقربة من المقلاة.
- إذا ما أصاب المقلاة الكهربائية و/أو سلكها خلل ما, يجب أن يقوم بعملية التغيير المصنّع أو مركز الخدمات الوكيل. و الامتناع بتاتا عن محاولة إصلاح الجهاز أو تغيير السلك المُعّطل بنفسك. فتحتاج هذه العملية لأدوات خاصة.
- لا تترك وحدة التسخين عرضة للأي ضرر كان. (الامتناع عن لويّ هذه القطعة أو عن خدشها).
- يُشرط تشغيل المقلاة تشغيلا سليما, لكي تدخل القطعة الكهربائية التابعة لوحدة التسخين و التي تمّ تزويدها بالمنظومة الأمنية القاطعة للتيّار, حيز العمل.
- في حالة الارتفاع الشديد للحرارة, ستغلق المنظومة الأمنية الحرارية المقلاة الكهربائية آليا. يُوجد في القسم السفلي من وحدة الجهاز الكهربائية أو في حجرة لفّ السلك زرّ صغير لونه بنيّ فاقع. فيمكنك إعادة تنشيط المنظومة بالضغط على هذا الزرّ بواسطة أداة حادة (مثال: قلم حبر). وقبل إعادة تنشيط الزرّ, قم بفصل سدّاد التوصيل من المكبس ! .

البيانات التقنية

فولتية الدارة : 230V ~ 50Hz
الطاقة : 2200 وات



إلى ماذا ترمز صورة " حاوية الفضلات"

أحمي البيئة : لا تتخلّص من الأجهزة الكهربائية في حاويات الفضلات المنزلية. فالرجاء إعادة الأجهزة الكهربائية التي أنته عمر استعمالها, إلى مراكز الجمع المُختصّة.
و بهذه الطريقة, تكون قد تصديّت للتأثيرات السلبية التي تمسّ البيئة و الصحّة البشرية والتّي سببها هو الرّمي غير السليم للفضلات.
و ستكون قد ساهمت في إعادة تصنيع الأجهزة الكهربائية و الالكترونية أو في إعادة استعمالها بشكل من الأشكال.
يمكنك الحصول على المعلومات الخاّصة بكيفية رّمي الأجهزة من عند السلطات البلدية المحليّة.
لقد تمّ منع رميّ الأجهزة الكهربائية و الالكترونية مع الفضلات المنزلية في العديد من دُول الاتّحاد الأوروبي منذ 13 أوت 2005, و في ألمانيا منذ 23 مارس 2006.



SINBO SDF 3818
FRITEZU
UPUTSTVO ZA UPORABU

PRIJE PRVE UPORABE

Ovaj aparat nije pogodan za uporabu od strane osoba sa fizičkim, psihičkim i mentalnim invaliditetom bez nadzora osobe koja može snositi odgovornost za sigurnu uporabu aparata, a isto tako nije pogodan ni za uporabu od strane neiskusnih i osoba koje nisu dovoljno upućene u način uporabe ovog aparata.

Prije početka uporabe temeljno pročitajte sve naputke za uporabu i sačuvajte ih za buduće potrebe. Ovaj aparat uključite jedino u utičnicu sa uzemljenjem.

Prije prve uporabe uklonite svu ambalažu i zaštitni sloj koji se nalazi na poklopcu i vanjskoj površini aparata.(molimo vas da prigodom odstranjivanja ambalažnog materijala budite oprezni prema okolišu). Nakon toga sve perive dijelove i unutarnju posudu operite u toploj vodi i potom dobro posušite. Svi dijelovi aparata moraju biti suhi prije uporabe. Friteza posjeduje podesivi termostat i svijetleći indikator. Otvoreni sustav prženja omogućava savršen rezultat i jednostavno čišćenje

KAKO UKLJUČITI FRITEZU

U ovoj fritezi rabite isključivo ulje, aparat nije pogodan za uporabu masti u čvrstom stanju. Mast u čvrstom stanju sadrži vodu pa prigodom prženja može izazvati prskanje.

-Fritezu nikada ne treba uključiti bez ulja jer u protivnom može doći do oštećenja aparata. U spremnik ne sipajte vodu ili neke slične tekućine.
- Fritezu postavite na suhu i stabilnu površinu.
Prigodom rada friteza se zagrijava, zato je držite dalje od ostalih aparata.
- Podignite poklopac friteze i izvadite dodatke.



- U fritezu naspite dovoljnu količinu ulja. Količina ulja usutog u fritezu ne smije biti manja od oznake za minimalnu razinu odnosno veća od oznake za maksimalnu razinu ulja. Za postizanje dobrog rezultata preporučujemo vam da nikada ne mješate dvije različite vrste ulja.
- Odaberite pogodnu temperaturu za prženje hrane. Pogledajte u tabelu za odabir pogodne temperature.
- Košaru uhvatite za ručku i smjestite u fritezu.
- Ubacite u košaru hranu koju želite pržiti.

Najbolji rezultat postiže se ukoliko u košaru ubacite suhu hranu.
Košaru lagano spustite u ulje da ne bi došlo do pjenušanja.

-Kada aparat postigne odabranu temperaturu svijetleći indikator će se ugasiti. Sačekajte dok aparat ne postigne odabranu temperaturu. Termostat će se naizmjenično paliti i gasiti što ukazuje na to da aparat održava odabranu temperaturu a zajedno sa njim i svijetleća lampica će se paliti i gasiti.
-Kada se ispuni vrijeme prženja podignite košaru.
- Izvucite utikač iz utičnice.
-Po završetku prženja izvucite košaru, operite je pod vodom i dobro posušite.
-Nakon što se friteza upotpunosti ohladi košaru možete ponovo smjestiti u aparat. Zatvorite poklopac friteze i odložite je na suho mjesto. Ulje i košara mogu ostati u aparatu.

SAVJETI ZA PRŽENJE

-U jedan litar ulja pržite najviše 200 grama krompira(pomfrita).
-Duboko smrznuti proizvodi brzo hlade ulje pa ih treba dodavati postepeno najviše po 100 grama. Duboko smrznute proizvode prije stavljanja u fritezu protresite iznad lavaboa kako bi uklonili višak leda.
-Za prženje mladog krompira:najprije operite a zatim posušite krompire kako bi spriječili mješanje vode sa uljem.
-Krompire pržite u dvije faze. Prva faza ili pred prženje :170 oC, od 5 do 10 minuta.
Druga faza ili zadnje prženje 190 oC, od 2 do 4 minute. İsprženi krompir dobro ocjedite od ulja.



HRANA	TEMPERATURA PRŽENJA (oC)
Krompir pred prženje	170
Krompir zadnje prženje	190
Parmezan	170
Kroketi od sira	170
Meso/riba/kroketi od krompira	190
Riba	150
Riblji kroketi	180
Panirani sir	180
Donut	190
Kroketi od mesa	190
Pile	160
Škampi	180

ZAMJENA ULJA

Prije zamjene ulja provjerite da li su se aparat i ulje u njemu sasvim ohladili. Izvucite utikač iz utičnice. Ulje treba redovno mijenjati. Ako je ulje promjenilo boju i ima neki poseban miris potrebno ga je odmah zamjeniti. U ostalim situacijama ulje treba zamjeniti nakon svake desete(10) uporabe. Prigodom zamjene ulja, upotpunosti prospite ulje koje ste već rabili i ne miješajte staro i novo ulje. Otpadno ulje štetno je za životni okoliš. Rabljeno ulje ne prosipajte u kantu za smeće, ponašajte se u skladu sa smjernicama prikupljanja kućanskog otpada u vašem regionu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

-Vanjsku i unutranju površinu friteze treba redovno čistiti.
-Vanjsku površinu friteze očistite vlažnom krpom a zatim posušite suhom krpom.
-Nipošto ne rabite abrazivna sredstva za čišćenje ili tvrde spužve.
-Košaru i ručku operite toplom vodom sa ratvorom deterdženta i dobro posušite prije ponovne uporabe
-Prigodom zamjene ulja možete oprati i unutrašnjost friteze. Ispraznite fritezu i unutarnji dio najprije očistite papirnatim rupcem a potom krpom umočenom u deterdžent. Nakon toga očistite vlažnom krpom i dobro posušite..

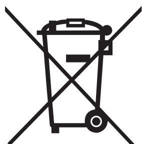
- Osim električnih dijelova sve ostale dijelove možete prati u toploj vodi sa ratvorom deterdženta. Prije ponovne uporabe sve dijelove aparata treba dobro posušiti.
-Ne preporučuje se pranje dijelova aparata u perilici za suđe.

SAVJETI

- Frıtezu obavezno postavite na stabilnu površinu i udaljite zapaljive tvari od nje.
-Fritezu nipošto ne stavljajte u blizini ili na uključeni štednjak.
-Prije uporabe, fritezu napunite dovoljnom količinom ulja.
Nikada ne rabite fritezu bez ulja, u protivnom može doći do oštećenja aparata.
-Ne pokušavajte pomjerati fritezu u stanju rada. Vrelo ulje može izazvati ozljede na vašoj koži. Ukoliko želite pomjeriti fritezu sačekajte da se ona sasvim ohladi.
-Ova friteza posjeduje sustav za termičku sigurnost koji djeluje u slučaju pregrijavanja.
-Električnu jedinicu nipošto ne uranjajte u vodu.
-Prigodom uporabe friteze ne odvajajte se od nje. Osigurajte sigurnost djece koja se nalaze u blizini uključene friteze.
- Oštećenu fritezu ili kabel za napajanje odnesite na pregled i opravku u servisni centar ili kod neke stručne osobe.
Nipošto ne pokušavajte sami opraviti oštećeni uređaj. Za to je potrebno posjedovati specijalni alat.
-Zaštitite grijač od oštećenja. (Ne savijajte i ne grebite ovaj dio.)
-Električni dio, grijač će raditi samo ukoliko se ispravno postavi na fritezu i on je opremljen sigurnosnim prekidačem.
-U slučaju pregrijavanja sigurnosni termički prekidač automatski isključuje fritezu. Na donjoj strani električnog dijela aparata ili u pregradi za namatanje kabela nalazi se malo smeđe dugmence. Ako oštrim objektom pritiskom na ovo dugmence ponovno možete aktivirati sustav. (npr.: kemijskom olovkom).Prije ponovnog aktiviranja sustava izvucite utikač iz utičnice!

ZNAČENJE SIMBOLA “KANTA ZA SMEĆE”





Zaštitite okoliš:stare električne aparate ne bacajte skupa sa ostalim kućanskim otpadom. Molimo vas da stare električne uređaje predate u sabirne centre za recikliranje.
Na taj način spriječava se pogrešno zbrinjavanje starog uređaja i nanošenje štete okolišu i zdravlju ljudi. Zahvaljujući tome doprinjećete recikliranju električnih i elektronskih uređaja ili doprinijeti njihovoj ponovnoj uporabi na neki drugi način.
Sve detaljne podatke vezane za zbrinjavanje starog električnog uređaja dobićete od strane vaših nadležnih lokalnih službi.
Od 13.kolovoza 2005.godine u mnogim zemljama EU zabranjeno je bacanje električnih i elektronskioh uređaja skupa sa ostalim kućanskim otpadom.

SINBO SDF 3818
РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
Этот прибор не подходит для применения людьми с физическими или умственными недостатками и душевными расстройствами, в том числе людьми, не обладающими достаточными знаниями и опытом или без присмотра лица, могущего взять на себя ответственность или лицами, которые не получили соответствующий инструктаж у компетентного лица.

Пожалуйста, перед началом применения прочтите все руководство и сохраните в качестве источника информации, которая может понадобиться в дальнейшем. Включайте прибор только в розетку с заземлением.

До начала первого применения удалите весь упаковочный материала, снимите защитную пленку с крышки и внешнего корпуса (пожалуйста, для утилизации этих материалов соблюдайте правила защиты окружающей среды). После этого, вымойте все аксессуары и внутренний резервуар в горячей воде. До применения тщательно все просушите. Убедитесь в том, что электрические части прибора сухие. Фритюрница оборудована регулируемым термостатом и светодиодными индикаторами. Открытая система жаренья обеспечивает превосходный результат и простоту чистки.

ПОРЯДОК ВКЛЮЧЕНИЯ ФРИТЮРНИЦЫ
В этой фритюрнице можно пользоваться только растительным маслом, прибор не подходит для применения твердых жиров. Твердые жиры содержат воду, что может вызвать брызги во время нагреванияг.

-Никогда не включайте фритюрницу без масла, в противном случае прибор может выйти из строя. Не пользуйтесь фритюрницей для нагревания воды и других жидкостей, за исключением масла.
-Устанавливайте фритюрницу на ровную, сухую и устойчивую поверхность.
Фритюрница нагревается во время работы, поэтому не устанавливайте ее вблизи других предметов.
- Откройте крышку фритюрницы и удалите аксессуары из резервуара.
- Налейте в резервуар фритюрницы достаточное количество масла. Следите за тем, чтобы уровень масло не был выше максимальной отметки или ниже минимальной. Для получения наилучших результатов мы рекомендуем вам не смешивать различные сорта масел.
- Установите регулятор температуры на уровень, который требуется для приготовления выбранных вами продуктов. Информацию можно получить из температурной таблицы.
- Держа корзину за ручку, поставить над фритюрницей.
- Поместить в корзину приготовленные для жарки продукты.
Для достижения наилучших результатов, продукты, закладываемые в корзину, должны быть сухими. Опустите корзину с продуктами в масло. Для предотвращения образования чрезмерного вспенивания масла, корзину необходимо опускать постепенно.
-Светодиодный индикатор потухнет когда масло достигнет заданной температуры. Не опускайте



корзину с продуктами до достижения необходимой температуры. Для поддержки температуры масла на одном уровне, прибор оснащен термостатом, обеспечивающим включение нагревательного элемента при падении температуры и выключение после достижения заданного уровня, в это время будет также включаться и выключаться светодиодный индикатор.
-После истечения срока жарки, удалите корзину из резервуара с маслом.
- Удалите вилку из розетки.
-После окончания жарки продуктов, корзину необходимо вымыть и тщательно высушить.
- После полного остывания фритюрницы, вы можете снова установить корзину во фритюрницу. Храните фритюрницу в сухом помещении, накрытой крышкой. Таким образом фритюрницу можно хранить с маслом и корзиной для жарки.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ С ПОМОЩЬЮ ФРИТЮРНИЦЫ
-В одном литре масла за один раз можно приготовить максимум 200 граммов картофеля фри.
-В связи с тем, что при погружении в масло продуктов из холодильной камеры масло очень быстро охлаждается, не закладывайте за один раз более 100 г продуктов. Для избавления от излишков льда на продуктах глубокой заморозки можно потрусить их над раковиной.
-Если картофель фри вы готовите из свежего картофеля, рекомендуется вначале промыть ломтики картофеля в воде и для предотвращения попадания воды в масло, предварительно обсушить картофель (например с помощью бумажного полотенца).
-Картофель фри рекомендуется жарить в 2 этапа. Первый этап (предварительная жарка): от 5 до 10 минут при температуре 170 оС.
Второй этап (окончательная жарка): от 2 до 4 минут при температуре 190 оС.

ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУР ДЛЯ ЖАРКИ ПРОДУКТОВ

ПРОДУКТЫ	ТЕМПЕРАТУРА ЖАРКИ (С)
Картофель (предварительная жарка)	170
Картофель (окончательная жарка)	190
Фондю пармезан	170
Сырные крокеты	170
Мясные/рыбные/картофельные крокеты	190
Рыба	150
Рыбные палочки	180
Сыр в сухарях	180
Пончик	190
Мясные крокеты	190
Курица	160
Жареные креветки	180

ЗАМЕНА МАСЛА
Перед заменой масла, убедитесь в том, что фритюрница и масло полностью остыли (удалить вилку из розетки). Меняйте масло регулярно. Масло необходимо обязательно менять в случае потемнения

цвета и появления постороннего запаха. В других случаях, масло подлежит замене на новое через каждые 10 пользований. Замена масла подразумевает замену всего масла на новое, не следует смешивать старое масло с новым. Отработанное масло вредно для окружающей среды. Не выбрасывайте масло вместе с остальным бытовым мусором, соблюдайте местные предписания в отношении утилизации подобных домашних отходов.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

-Регулярно очищайте фритюрницу снаружи и внутри.
- Внешняя поверхность фритюрницы очищается путем протирания вначале слегка увлажненной, затем сухой мягкой и чистой тканью.
-Никогда не пользуйтесь абразивными чистящими средствами или губками.
-Корзину для жаренья и ручку можно мыть в воде с моющим средством. До нового применения, корзину необходимо тщательно высушить.
-Процедуру замены масла можно совместить с чисткой внутренней поверхности фритюрницы. После того, как вы сольете масло, вначале удалите остатки масла бумажным полотенцем, затем протрите тканью, смоченной в воде с моющим средством. Удалите остатки моющего средства чистой влажной тканью и тщательно просушите.
- За исключением электрической части, все другие части фритюрницы можно мыть в горячей воде с моющим средством. Перед применением, обязательно просушите.
-Части фритюрницы не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.

СОВЕТЫ

- Для установки фритюрницы обязательно выбирайте ровную и абсолютно неподвижную поверхность, устанавливайте вдали от горючих материалов.
-Никогда не храните фритюрницу вблизи горящей плиты или сверху плиты.
-До включения фритюрницы в розетку, обязательно залейте масло в достаточном количестве. Никогда не включайте фритюрницу без масла, в противном случае прибор может выйти из строя.
-Никогда не пытайтесь поднять или передвинуть фритюрницу в процессе работы. Горячее масло может стать причиной серьезного ожога. Поэтому, прежде чем переместить фритюрницу в другое место, подождите пока масло полностью остынет.
-В целях безопасности, эта фритюрница оснащена устройством защиты от перегрева, срабатывающим в случае превышения предельной температуры.
-Никогда не погружайте электрическую часть в воду.
-Никогда не оставляйте без присмотра включенную фритюрницу. Во избежание несчастного случая, принимайте соответствующие меры безопасности.
- Ремонт и замену фритюрницы и/или сетевого шнура, должен производить изготовитель или авторизованный изготовителем сервисный центр.
Никогда не пытайтесь сами отремонтировать прибор или заменить сетевой шнур. Этот процесс требует наличия специальных инструментов.
- Не допускайте повреждения нагревательного элемента. (Не сгибайте эту деталь и оберегайте от образования царапин.)



-В целях безопасности, прибор оснащен прерывателем энергии, который обеспечивает включение в работу электрических частей и нагревательного элемента только при правильной установке на фритюрницу.
-В случае перегрева фритюрница автоматически выключится тепловым предохранителем. В нижней части этого устройства или на панели отсека для намотки шнура имеется маленькая кнопка темно-коричневого цвета. Для повторного включения системы в работу, необходимо с помощью какого-либо острого предмета (например, стержень шариковой ручки), нажать на эту кнопку. Прежде чем нажать на эту кнопку, удалите вилку прибора из розетки!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ
Рабочее напряжение: 230В~50Гц
Мощность: 2200Вт

ЗНАЧЕНИЕ СИМВОЛА ПЕРЕЧЕРКНУТОГО "МУСОРНОГО БАКА"
Защита окружающей среды: Не выбрасывайте электрическое оборудование вместе с бытовыми отходами. Пожалуйста, сдавайте отслужившие свой срок электроприборы в центры по сбору вторсырья подобного рода.
С целью защиты окружающей среды и здоровья человека и предотвращения ущерба от неконтролируемых отходов, необходимо сдавать подобные отходы в специальные пункты вторсырья. Пожалуйста, для утилизации отслуживших приборов обращайтесь в пункты возврата и сбора вторсырья или в тот магазин, где вы приобрели этот прибор. Таким образом, сдавая прибор в подобные места, вы будете способствовать экологически благоприятному способу утилизации отходов и повторному использованию после переработки.
Для получения информации о порядке утилизации электронных и электрических приборов, вы можете обратиться к местным властям.
Запрет на утилизацию электрических и электронных отходов вместе с других бытовым мусором был принят во многих странах ЕС с 13 августа 2005 года. Для Германии, этот закон был принят 23 марта 2006 года.

ADANA–SEYHAN–DORUK SOĞUTMA –REŞATBEY MAH. AV. MEHMET EROĞLU CAD. NO:8–TEL.:0322 458 55 14 **ADANA–KOZAN–DURAN SOĞUTMA–**CUMHURİYET MH. DEDEOĞLU SK. SİS. APT.– TEL.:0322 516 57 78 **ADANA–SEYHAN–DÜZOVA ELEKTRİK –** KÜÇÜK SAAT MEYDANI HILAL HAN IS MRK NO 32 – TEL.:0322 363 67 87 **ADANA–SEYHAN–ÖZER ELEKTRONİK –** OBALAR CAD. SALİH ZEKİ BUGAY İŞ HANI NO:11 – TEL.:0322 352 25 75 **ADANA–SEYHAN–SERİN ELEKTRONİK –** MAHFESIĞMAZ MH. KENAN EVREN BULV. 21.SK. KAROL SİT. E BLOK NO:2/A – TEL.:0322 233 74 84 **ADANA–CEYHAN–URANYUM ELEKTRONİK –** İNÖNÜ BULVARI NO: 172 – TEL.:0322 611 29 95 **ADANA–CEYHAN–CEYHAN ELEKTRONİK –** BÜYÜKKIRIM MH. MEHMET ŞERİF YİĞİT CD. 4.SK. NO:3/B TEL. : 0322 613 45 96 **ADIYAMAN–YILDIRIM SERVİS –** BAHÇELİEVLER MH. 177 SK. NO:2 – TEL.:0416 214 40 83 **ADIYAMAN–KAHTA–ELK. EV ALET. TAMİRCİSİ–**FATİH MH. ZAFER CD. NO:20 – TEL.:0416 725 99 89 **ADIYAMAN–ÜNAL ELEKTRONİK–**BAHÇELİEVLER MAH. ESKİ KAHTA CAD. NO:11/A–TEL.:0416 216 75 56 **ADIYAMAN–BEYAZ EŞYA TAMİRİ–**ÇATI MH. BADEM SK. NO:11 BESNİ TEL.: 0416 318 32 00 **AFYON–EMİN ELEKTRONİK–**ENSTİTÜ CAD. NO:19–TEL.:0272 215 43 32 **AFYON–DİNAR–GÖKÇEOĞLU ELEKTRİK–**EMNİYET MH. YENİYOL CD. 146 BLOK NO:4–TEL.: 0272 353 53 44 **AĞRI–PATNOS–ACELE PEŞİN ELEKTRONİK–**BUHARA SOK. NO:12–TEL.:0472 616 46 08 **AĞRI–ÖZPAK ELEKTRONIK–**ESKI VAN CAD NO: 341 Ömer Hamam Yanı–TEL.:0472 216 53 14 **AKSARAY–İTİNA ELEKTRİK–**TAŞ PAZARI MH. ŞEHİT HATİP UÇKUN SK. ESKİ TERMİNAL ÇIKIŞI NO:9/A–TEL.:0382 212 63 99 **AMASYA–KUTUP TEKNİK SOĞUTMA–**GÖKMEDRESE MAH. M.K.P. CAD. HAMİTBATIR APT. NO:115/A–TEL.:0358 212 61 66 **AMASYA–SULUOVA–ÇALIŞKAN ELEKTRONİK–**ÖZEL İDARE İŞ HANI NO:121–TEL.:0358 417 18 64 **AMASYA–FLAŞ ELEKTRONİK–**YÜZEVLER MAH.TORUMTAY SOK. NO:25 DEMİRDİŞ APT. ALTI–TEL.:0358 212 33 71 **ANKARA–YENİMAHALLE–ERDOĞDU SOĞUTMA–**ÇARŞI MH. DAMLADOL SK. NO:74/C–TEL.:0312 315 60 25 **ANKARA–KEÇİÖREN–VEFA ELEKTRONİK–**PINARBAŞI MH. AŞIK PAŞA CD. NO: 67/C–TEL.:0312 380 42 30 **ANKARA–MAMAK–YÜCEL ELEKTRONİK–**ASIM GÜNDÜZ CD. 20/D–TEL.:0312 365 14 14 **ANKARA–ÇANKAYA–GÖKSEL ELEKTRONİK–**21.CD. KARTAL KAYA APT. NO:29/A KIRKKONAKLAR–TEL.:0312 496 42 53 **ANKARA–ÇANKAYA–ATC İLETİŞİM–**SELANİK CAD. NO: 31/3–TEL.: 0312 419 82 70 **ANKARA–GÖLBAŞI–BEKS SERVİS HİZMETLERİ–**SEĞMENLER MAH. CEMAL GÜRSEL CAD. NO:51/A–TEL.:0312 484 21 19 **ANKARA–BEYPAZARI–DOĞAN TEKNİK–**KAYHAN GÜVEN CD. NO:22/C–TEL.:0312 762 89 19 **ANKARA–SİNCAN–YİĞİT TEKNİK ONARIM–**M.Ç.M. 12. CADDE GÜLSUYU SK. NO:5/21–TEL.:0312 264 10 31 **ANKARA–KEÇİÖREN–MERT TEKNİK SERVİS–**ÖZYURT CD. NO:27/A AKTEPE–TEL.: 0312 380 00 22 **ANKARA–ERYAMAN–ARSLANLAR ELEKTRONİK–**GÜZELKENT MAH.ÇARŞI ARYA 511 SK. NO:40–TEL.:0312 279 16 41 **ANKARA–KIZILAY–ARTUKLU ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ–**SAKARYA CD. ÖRNEK İŞHANI NO:8/70 TEL. : 0312 435 83 55 **ANTALYA–KUMLUCA–AKGÜL TEKNİK SERVİS HİZMETLERİ–**ADNAN MENDERES BULV.KAVAKLI KUYU CAD. YEDİTEPELER KAR.SULAR APT.NO:9–TEL.:0242 887 53 80 **ANTALYA–CANKALP ELEKTRONİK–**TUZCULAR MAH. İMARET SOK. FARAÇLAR PASJ.NO:11–TEL.:0242 242 31 35 **ANTALYA–MANAVGAT–ÖNAL İLETİŞİM–**AŞAĞI PAZARCI MH. İBRAHİM SÖZEN CD. ŞELALE PSJ.NO: 18 1006 SK. TEL.:0242 742 35 36 **ANTALYA–ALANYA–ÇİNTAŞ ELEKTRONİK–**SARAY MH. ATATÜRK CD. HACI HAMDİ OĞLU SK.NO: 20/A–TEL.:0242 513 88 85 **ANTALYA–MERKEZ–BÜYÜKGEBİZ ELEKTROMEKANİK GÜVENLİK–MUSTAFA GÖKSU–**KIZILSARAY MH. DOLAPLIDERE CD. 80 SK. ÇAKMAK İŞ HANI NO: 8/5–6 TEL. :0242 243 33 90 **ARDAHAN–YILDIRIM ELEKTRİK–**ATATÜRK CAD.NO:69–TEL.:0478 211 28 58 **ARTVİN–ARTVİN ELEKTRİK–**HALKEVI CADDESI NO: 12–TEL.: 0466 212 10 82 **AYDIN–YILMAZ ELEKTRONİK–**KURTULUS MH. GARAJ CD. NO:5/B–TEL.:0256 212 00 35 **AYDIN–SÖKE–ÖZLEM ELEKTRONİK–**YENİ CAMİ MH. SEKİLER CD. NO: 47–TEL.:0256 518 26 40 **AYDIN–NAZİLLİ–BARIN ELEKTRONİK–**ALTINTAŞ MH. HÜRRİYET CD. NO:161 B–TEL.: 0256 315 43 21 **BALIKESİR–BANDIRMA–ANIL SOĞUTMA–**GÜNAYDIN MAH. 2.OKUL CAD.NO:16/A–TEL.:0266 713 56 78 **BALIKESİR–EDREMİT–ÖZER TEKNİK–**CAMİ VASAT MH. PARK CD. NO:12/A–TEL.:0266 373 12 44 **BALIKESİR–BURHANİYE–UĞUR TEKNİK SOĞUTMA–**MAHKEME MH. MİTHATPAŞA CD. NO: 68–TEL.:0266 412 86 89 **BALIKESİR–KILIÇ ELEKTRONİK–**YENİ ÇARŞI BASIN SOK. NO: 4/B–TEL.:0266–241 87 54 **BALIKESİR–GÖNEN–GÜRSES ELEKTRONİK–**MALKOÇ MAH.MÜFTÜ ŞEVKET CAD. 76.SOK. NO:2/B–TEL.:0266 762 01 28 **BALIKESİR–BANDIRMA–DİJİTAL ELEKTRONİK–**17 EYLÜL MAH.HAVUZLU BAHÇE SK.NO:8/A–TEL.:0266 715 16 46 **BALIKESİR–ERDEK–MERT TEKNİK–**YALI MH. HÜKÜMET CD. NO:55–TEL.:0266 845 61 10–97 **BARTIN–MARTI ELEKTRONİK–**HENDEKYANI CAD. ORTA MAH.101/B – BARTIN–TEL.:0378 228 34 22 **BATMAN–ŞAHİNLER ELEKTRONİK–**CUMHURİYET CD. NO:20 2000 İŞ MERKEZİ KARŞISI–TEL.:0488 213 17 02 **BİLECİK–EDEBALİ TEKNİK–**İSTİKLAL MH V.REFİK A ÖZTÜRK CD NO: 1/A–TEL.:0228 212 46 80 **BİNGÖL–KARLIOVA–MEHMET KARTAL – KARTAL ELEKTRONİK–**CUMHURİYET CD. NO:8–TEL.:0426 511 26 39 **BİNGÖL–SİMGE ELEKTRONİK–** YENİŞEHİR MH. YEŞİM SK. BOĞATEKİN APT ALTI NO:14/C–TEL.:0426 213 77 56 **BİTLİS–AHLAT–UĞUR SOĞUTMA–**TOKİ KONUTLARI YUKARI ÇARŞI–TEL.:0434 412 41 72 **BİTLİS–DİZAYN ELEKTRİK–**NUR CAD. EREM CENTER İŞ MERKEZİKAT:2 NO:5–TEL.:0434 226 74 43 **BOLU–BEST ELEKTRONİK–**TABAKLAR MAH.CUMHURİYET CAD.NO:28/B–TEL.:0374 218 12 25 **BURSA–OSMANGAZİ–AKYÜZ ELEKTRONİK–**ÇIRPAN MH. UYSAL SK. NO:13/B–TEL.:0224 254 60 76 **BURSA–GEMLİK–ACİL TV TAMİR SERVİSİ–**DEMİR SUBAŞI MH. FIRIN SK. NO:7–TEL.:0224 514 71 20 **BURSA–MUDANYA–ER TİCARET–**ÖMERBEY MH. CAMİ SK. SU APT. NO:30–TEL.:0224 544 86 16 **BURSA–MUSTAFAKEMALPAŞ–AGUŞ ELEKTRİK–**HAMZABEY MAHALLESI PAZARYERI SOKAK NO: 2/A–TEL.:0224 613 19 99 **BURSA–İNEGÖL–S.B.S ELEKTRONİK–**OSMANİYE MH.DERE SK. N:25/D–TEL.:0224 715 48 94 **BURSA–KARACABEY–GÜRKAN TİCARET–**RUNGUÇPAŞA MH. 14. SK. NO:11–TEL.: 0224 676 66 80 **BURSA–NİLÜFER–ÖZME TEKNİK–**KARAMAN MH. BAYINDIR SK. NO:4/B CARREFOUR KARŞISI–TEL.: 0224 249 12 48 **ÇANAKKALE–ÇAN–TÜRKER ELEKTRONİK–**CUMHURİYET MAH. ÇANAKKALE CAD.NO:41–TEL.:0286 416 13 89 **ÇANAKKALE–GELİBOLU–GÜVEN ELEKTRONİK–**YAZICIZADE MAH. MİRALAY ŞEFİK AKER CAD. 2. SOK NO:4 / A TEL.:0286 566 90 70 **ÇANAKKALE–MERKEZ–SAM ELEKTRONİK–**İSMETPAŞA MH. ARSLANCA SK.–TEL.:0286 212 35 59 **ÇANKIRI–BİLGİÇLER ELEKTRONİK–**BUGDAY PAZARI MH. A.TALAT ONAY BULVARI SAIM AĞA SİT. B/BLOK TEL.:0376 213 48 19 **ÇORUM–HİTİT SOĞUTMA–**YENİYOL MH. MÜFTÜ AHMET GÖKEŞME SK. NO: 5 / I–TEL.:0364 225 70 58 **ÇORUM–UĞUR ELEKTRONİK–**ÜÇTUTLAR MAH. FATİH CAD. 5.SOK.EYÜP SULTAN APT. NO:1/C–TEL.:0364 227 44 91 **ÇORUM–ÖMÜR ELEKTRONİK–**CENGİZTOPEL CAD. NO:2/F–TEL.:0364 224 68 09 **ÇORUM–ALACA–EROL ELEKTRONİK–**AYHAN MH. ANKARA CD. NO:18–TEL.:0364 411 42 03 **ÇORUM–GÜNDÜZ BEYAZ EŞYA SERVİSİ–SUNGURLU–**SUNGUROĞLU MH. ÇANKIRI CD. NO: 46–TEL.:0364 311 31 13 **DENİZLİ–KARDELEN SOĞUTMA–**EMEK CD. NO: 30–TEL.:0258 241 67 31 **DENİZLİ–ÖZ ELEKTRONİK–**ÇAYBAŞI CD. ÜNAL APT. NO: 28–TEL.:0258 261 29 25 **DENİZLİ–MERKEZ–ÇAĞLAYAN SOĞUTMA–**TOPRAKLIK MH. TURAN GÜNEŞ CD.NO:34 TEL. : 0258 242 85 86 **DİYARBAKIR–BİSMİL–ŞIK ELEKTRİK–**KURTULUŞ MH. AHMET ARİF BULVARI NO: 19/F–TEL.:0412 415 05 94 **DİYARBAKIR–İLKADIM TİCARET–**BATIKENT SİT. A/5 BLOK ALTI NO:1 SAĞLIK OCAĞI YANIBAĞLAR–TEL.:0412 235 70 89 **DİYARBAKIR–AZİZ ELEKTRONİK–**HATBOYU CD. 469. SK. GÜNEŞ 2 APT. NO:3/B–TEL.:0412 223 33 46 **DİYARBAKIR–SİLVAN–DIGITAL ELEKTRONIC–**KALE MH. SAMİ SEÇKİN CD. NO:9/B–TEL.:0412 711 44 14 **DİYARBAKIR–JAPON RECEP–**YENI MAH 19 MAYIS CAD NO74–TEL.:0412 511 24 10 **DİYARBAKIR–BAĞLAR–AZİZ ELEKTRONİK–**HATBOYU CD. 469 SK. NO:3/B–TEL.: 0412 236 81 10 **DÜZCE–ENSAR TEK SU SİSTEMLERİ–**AZMİNİLLİ MH. AYDINPINAR CD. SERHAT SK.NO:1/B–TEL.:0380 514 34 12 **DÜZCE–BULUŞ ELEKTRONİK–**CEDİDİYE MAH. MİMAR SİNAN CAD.–TEL.: 0380 514 66 81 **EDİRNE–UZUNKÖPRÜ–GÜVEN TEKNİK–**GAZİ CAD. YUSUF SOK. YURDACAN PASAJI NO:7–TEL.:0284 513 89 66 **EDİRNE–YILDIZ SOĞUTMA–**1.MURAT MH. GÜNGÖR MAZLUM CAD. SERHAT SİTESİ B/BLOK 35/A–TEL.:0284 235 37 63 **EDİRNE–KEŞAN–MUTLU TEKNİK–**YUKARI ZAFERİYE MH. İLYASBEY CD. NO:32/B–TEL.:0284 715 22 71**ELAZIĞ–ÖZDEV TEKNİK –**İZZETPAŞA MAH.KAZIM BAYER CAD.NO:24/A–TEL.:0424 238 51 67 **ELAZIĞ–YILMAZ BOBİNAJ–**YENİ MAH. KEMAL ŞEDELE CAD. NO: 12/E–TEL.:0424 212 08 96 **ELAZIĞ–GÜNEŞ ELEKTRONİK–**KÜLTÜR MAH. VALİ FAHRİBEY CAD.NO:113/D–TEL.:0424 233 10 18 **ERZİNCAN–AYDINLAR ELEKTRİK–**İNÖNÜ MAH. MERKEZ ÇARŞISI 15.SK NO:5 –TEL.:0446 223 59 76 **ERZİNCAN–REFAHİYE–BİLGİN ELEKTRONİK–**ERZİNCAN CAD. BELEDİYE İŞ HANI–TEL.:0446 611 26 10 **ERZURUM–OLTU–GÜVEN ELEKTRONİK–**ZİYABEY CAD. BELEDİYE PSJ. NO:6–TEL.:0442 816 42 23 **ERZURUM–ATİLAY ELEKTRONİK–**KONGRE CAD. HASIRHAN PASJ. NO:87–TEL.:0442 213 30 60 **ERZURUM–İSPİR–YILMAZ ELEKTRONİK–**ZİYAPAŞA CD. AŞAĞI MH. NO:186–TEL.:0442 451 40 95 **ESKİŞEHİR–ARZU ELEKTRONİK–**DELİKLİTAŞ MH. GÜRMAN SOK. NO:37/B–TEL.:0222 234 87 15 **ESKİŞEHİR–SİVRİHİSAR–DERMAN ELEKTRONİK–**CAMİKEBİR MH. YUNUSEMRE CD. NO:7–TEL.:0222 711 22 60 **GAZİANTEP–ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ TAMİRCİSİ–**MÜTERCİM ASIM CAD. KÖRÜKÇÜ SOK. NO:8/A–TEL.:0342 231 00 73 **GAZİANTEP–ISLAHİYE–YILMAZ SOĞUTMA–**AYDINLIK MH. GÖZ CAD.ÜNLÜ SİTESİ NO: 2–TEL.:0342 862 12 20 **GAZİANTEP–İKİZOĞLU ELEKTRONİK–**BEY MAH. EBLEHAN ÇARŞISI NO:12/A–



TEL.:0342 230 71 00 **GAZİANTEP–NİZİP–ÇAPAN TEKNİK–**CUMHURİYET MAH. MERMER SOK. NO:10–TEL.:0342 517 51 66 **GİRESUN–BULANCAK–YÜKSEL SOĞUTMA–**İHSANİYE MH. CEMAL GÜRSEL. CD. NO: 257–TEL.:0454 318 17 28 **GİRESUN–UĞUR ELEKTRONİK–**HACI HÜSEYİN MH. GAZİ CD. NO: 185 / 1–TEL.:0454 212 00 90 **GÜMÜŞHANE–GÜMÜŞHANE SERVİSİ–**HASANBEY MH. HASANBEY CD.NO:17/A–TEL.:0456 213 51 54 **HATAY–SAMANDAĞ–GÜNEŞ ELEKTRİK–**ATATÜRK MAH. İSKELE CAD. HAYÜK PSJ NO:38–TEL.:0326 512 71 04 **HATAY–KIRIKHAN–SEREN MAKİNA–**BARBAROS MAH. BOZTEPE CAD. NO:23/B–TEL.:0326 344 32 49 **HATAY–ANTAKYA–SERİ SOĞUTMA–**KURTULUŞ CD. NO:51/C–TEL.:0326 213 28 32 **HATAY–ERZİN–YELİZ BOBİNAJ–**MUSTAFALİ MH. İSTASYON CD. NO: 143–TEL.:0326 68148 32 **HATAY–REYHANLI–BAŞ TEKNİK SOĞUTMA–**ATATÜRK CD. DÖĞÜCÜLER İŞHANI NO:1 –TEL.:0326 413 44 04 **HATAY–REYHANLI–ÖZ İŞ SOĞUTMA–**CUMHURİYET MH. TAYFUR SÖKMEN CD. NO:26/B TEL. : 0326 413 21 22 **HATAY–DÖRTYOL–FATİH ELEKTRONİK–**SANAYİ MH. EVREN CD. YENİ SİNEMA KARŞISI NO:15 – TEL.:0326 712 86 46 **HATAY–İSKENDERUN–GÜLİSTAN ELEKTRONİK–**KURTULUŞ MH. Ş.OĞUZ YENER CD. NO:64/C–TEL.:0326 613 50 64 **IĞDIR–PARLAK TEKNİK–**TOPÇULAR CD. NO:34–TEL.:0476 227 47 51 **ISPARTA–ÖZSOYLAR SOĞUTMA–**YAYLA MAH. İSMETPAŞA CAD. NO: 60 ŞİFA TIP MERKEZİ ALTI–TEL.:0246 223 13 61 **İÇEL–ERDEMLİ–ESEN ELEKTRİK–**MERKEZ MAH. ATATÜRK CAD. NO:11–TEL.:0324 515 68 87 **İÇEL–MEZİTLİ–AKNİSAN SOĞUTMA&ELEKTRONİK–**GMK.BUL. FATİH MH. 18 SK.ÖZÜDOĞRU SİT. 3/A–TEL.:0324 359 64 34 **İÇEL–PINAR ELEKTRONİK–**MAHMUDİYE MH. 108. CD. NO:32/B–TEL.:0324 336 82 98 **İÇEL–TARSUS–MERT ELEKTRONİK–**GAZİLER MAH. ATATÜRK BULV. NO:119–TEL.:0324 626 83 98 **İÇEL–TARSUS–TEKNİK İŞ ELEKTRİK TİC.–**ATATÜRK CAD. UĞUR İŞ HANI NO:1–TEL.:0324 6242797 **İÇEL–ANAMUR–ÇELİK ELEKTRONİK–**BAHÇE MH. ORMAN İŞLETMESİ ALTI NO:61/B–TEL.:0324 814 85 90 **İÇEL–HAKAN ELEKTRONİK–**BAHÇELİEVLER MH. 1809 SK. DİNLİ APT.ALTI NO:3/B–TEL.:0324 328 03 25 **İÇEL–SİLİFKE–SADIK ELEKTRİK–**GÖKSU MAH. OĞUZKAAN CAD. DERYALAR APT.NO:22/B–TEL.:0324 714 05 54 **İSTANBUL–ATAŞEHİR–VURAL ELEKTRONİK–**KARAMAN ÇİFTLİK YOLU NO:12(ESKİ PTT HAST. KARŞISI) İÇERENKÖY TEL. : 0216 575 63 35 **İSTANBUL–ŞİŞLİ–YILKA TİCARET–**SEYMEN SOK. NO:27/A KURTULUŞ–TEL.:0212–233 80 53 **İSTANBUL–KÜÇÜKÇEKMECE–ÇAĞDAŞ SERVİS–**CENNET MAH.Y.KEMAL BEYATLI CAD.NO:14/D–TEL.:0212 579 35 30 **İSTANBUL–ZEYTİNBURNU–KARDEŞLER SOĞUTMA–**SEYİT NİZAM MAH. ŞEHİT ERKAN ALYANAK SOK.NO:11–TEL.:0212 546 57 36 **İSTANBUL–ESENLER–YILDIRIM ELEKTRONİK–**KAZIM KARABEKİR MAH. 2.SOK. NO:10 –TEL.:0212 611 10 76 **İSTANBUL–EMİNÖNÜ–IRMAK DIŞ TİCARET–**TAHTAKALE CD. TAHTAKALE TİCARET MERKEZİ NO:34 2.BODRUM NO:204 –TEL.:0212 520 55 80 **İSTANBUL–ÜMRANİYE–GÜL–SER TEKNİK SERVİS–**NAMIK KEMAL MH. SÜTCÜ İMAM CD. SÜTÇÜ ÇIKMAZI NO:6/1– TEL.:0216 335 60 19 **İSTANBUL–ÜMRANİYE–GÖZDE ELEKTRONİK–**ATATÜRK MH. ALEMDAĞ CD. YILDIZ SK. NO:12/A–TEL.: 0216 329 57 03 **İSTANBUL–MALTEPE–GÜR TEKNİK SERVİS–**BAĞDAT CD. BOLAYIR SK. NO:3/A–TEL.:0216 352 25 20 **İSTANBUL–GAZİOSMANPAŞA–DEDEOĞLU ELEKTRİK–**2124 SOK NO:4 SULTANÇİFTLİĞİ–TEL.:0212 594 50 91 **İSTANBUL–TUZLA–AKIN ISI TEKNİK SERVİS–**YAYLA MH. F.ÇAKMAK CD. İSMAİL AĞA SK. NO:11 TEL.:0216 395 66 62 **İSTANBUL–SARIYER–HİSAR SERVİS 1–**NURİPAŞA CD NO\48A BAĞLAR MEVKİ YENİKÖY–TEL.:0212 223 27 96 **İSTANBUL–BÜYÜKÇEKMECE–AYGÜL DEKORASYON–**19 MAYIS MH. OSMAN GAZİ CD. NO: 7–TEL.:0212 881 33 18 **İSTANBUL–GAZİOSMANPAŞA–ÇAM TEKNİK–**ISLAMBEY MAH NECIP FAZIL CAD 257 SK NO:25–TEL.:0212 597 86 62 **İSTANBUL–KÜÇÜKÇEKMECE–YILDIZ ELEKTRİK SOĞUTMA–**HALKALI CD. ANADOLU PSJ. NO: 185–TEL.:0212 580 76 02 **İSTANBUL–BAYRAMPAŞA–ÖZKAN ELEKTRONİK–**KARTALTEPE MH. BİLGEHAN CD. NO:36–TEL.:0212 564 33 46 **İSTANBUL–GAZİOSMANPAŞA–TOROS ELEKTRONİK–**MERKEZ MH. BAĞLAR CD. NO:77–TEL.:0212 563 50 38 **İSTANBUL–ŞİŞLİ–CHIP ELEKTRONİK–**BOZKURT CAD.NO: 235–TEL.:0212 231 65 43 **İSTANBUL–GÜNGÖREN–YÜKSEL ELEKTRONİK–**M.FEVZİ ÇAKMAK MAH.İNÖNÜ CAD.NO: 138–TEL.:0212–504 61 42 **İSTANBUL–BEYOĞLU–TOLGA ELEKTRONİK–**CAMİ KEBİR MH. DEREBOYU CAD. NO:28 KASIMPAŞA–TEL.:0212 235 65 34 **İSTANBUL–AVCILAR–NUR ELEKTRONİK–**DENİZKÖŞKLER MAH.DERYA SOK. NO:36/1–TEL.:0212 694 12 82 **İSTANBUL–BAĞCILAR–ÇAĞLAYAN ELEKTRONİK–**İSTOÇ 25.ADA NO.:109–TEL.:0212 659 92 49 **İSTANBUL–KADIKÖY–UMUT ELEKTRONİK–**HALİTAĞA CAD. CELAL MUHTAR SOK. NO:20/2–TEL.:0216 346 39 78 **İSTANBUL–ZEYTİNBURNU–UZMAN ELEKTRONİK–**YENİDOĞAN MH. 42.SK NO:50–TEL.:0212 582 36 37 **İSTANBUL–KADIKÖY–MICROSYSTEM ELEKTRONİK–**1. ORTA SK. NO:18/1 GÖZTEPE–TEL.:0216 411 91 50 **İSTANBUL–MALTEPE–BEYDAĞI TEKNİK ELEKTRONİK–**BAĞLARBAŞI MAH. İNÖNÜ CAD.–TEL.:0216 457 63 34 **İSTANBUL–BAĞCILAR–KUMRU ELEKTRONİK–**KEMALPAŞA MAH. NAMIK KEMAL CAD. NO: 126–TEL.:0212 429 34 19 **İSTANBUL–ŞİŞLİ–KASVA ELEKTRONİK–**MECİDİYE CAD. İMAM FEYZULLAH SOK. NO:2/B –TEL.:0212 211 33 11 **İSTANBUL–BAKIRKÖY–İKİZLER ELEKTRONİK–**SAKIZAĞA MH. BERRİNCİNİ SK. NO:16/A–TEL.:0212 543 85 83 **İSTANBUL–ÜSKÜDAR–KÖYLÜBAY ELEKTRONİK–**ALBAY HÜSAMETTİN ERTÜRK SK. NO:7/A ÇENGELKÖY TEL.:0216 318 35 13 **İSTANBUL–ÜSKÜDAR–AKÇELİK TİCARET–**MİMAR SİNAN MH. İSMAİL DÜMBÜLLÜ SK. NO:9/A TEL.:0216 342 99 22 **İSTANBUL–KADIKÖY–TELVİD ELEKTRONİK–**MAZHAR OSMAN SOK FERAH APT NO:24/A FENERYOLU–TEL.:0216 414 66 00 **İSTANBUL–İKİTELLİ–BARIŞ TEKNİK–**ATATÜRK MH. İKİTELLİ CD. DURAK SK. NO:18 TEL. : 0212 471 04 76 **İSTANBUL–K.ÇEKMECE–ENGİN ELEKTRONİK–**TEVFİK BEY MH. MERKEZ CD. ORKİDE SOK. NO: 3 /1–TEL.:0212 598 44 76 **İSTANBUL–BAHÇELİEVLER–SEV–CAN DAYANIKLI TÜK.MALLARI.–**YILDIRIM BEYAZIT CD .ZAFER MH. TÜRKBEYİ SK. NO:6/2–3–TEL.:0212 552 45 87 **İSTANBUL–ŞİŞLİ–IŞIK ELEKTRONİK–**AYAZAĞA MASLAK ATATÜRK CD NO: 25–TEL.:0212 289 76 94 **İSTANBUL–PENDİK–GÖKHAK ELEKTRONİK–**BATI MH. SABRİ TAŞKIN CD. SEBİL SK. NO:4/1 TEL. : 0216 354 07 00 **İSTANBUL–G.O.PAŞA–ATILIM ELEKTRONİK–**CEBECİ MAH. 2472 SOK: NO:14/A SULTANÇİFTLİĞİ– TEL.:0212 475 85 62 **İSTANBUL–GÜNGÖREN–NUR ELEKTRİK ELEKTRONİK–**MERKEZ MH. ASALET CD. NO: 22/D–TEL.:0212 641 42 09 **İSTANBUL–BEYKOZ–ULUDOĞAN ELEKTRONİK–**KAYABAŞI ÇIKMAZI NO: 4/B PAŞABAHÇE–TEL.:0216 322 85 85 **İSTANBUL–KARTAL–ÖZOĞLU ELEKTRONİK–**KIZILAY BULVARI CD. BAHADIR SK. 4/A–TEL.:0216 387 18 87 **İSTANBUL–FATİH–SOYLU TEKNİK–**HIRKAİ ŞERİF CAMİ ARKASI ESKİ ALİPAŞA CD. NO: 26–TEL.:0212 631 85 88 **İSTANBUL–FATİH–IRMAK DIŞ TİCARET–**HACI KADIN CD. NO:15 K.M. PAŞA TEL.: 0212 589 75 27 **İSTANBUL–SİLİVRİ–PDS ELEKTRONİK–**P.M. PAŞA MH. HACI PERVANE CD. NO:35/B –TEL.:0212 728 76 75 **İSTANBUL–GÜLTEPE–BİLİM ELEKTRONİK–**HARMANTEPE MH. ABDİ İPEKÇİ CD. NO:14/D –TEL.:0212 278 72 27 **İZMİR–BERGAMA–GEZGİN SERVİS–**K.KEMALBEY CAD. NO:82–84–TEL.:0232 633 35 15 **İZMİR–KONAK–TUNCA ELEKTRİK–**76 SK 10/A GÜZELYALI–TEL.:0232 246 40 62 **İZMİR–ÇAMDİBİ–KUDRET ELEKTRONİK–**BURAK REİS CAD. NO: 239/A–TEL.:0232 435 81 36 **İZMİR–MENEMEN–AY ELEKTRONİK–**DR. SELAHATTİN ÖZKURT CD. NO:22/B–TEL.:0232 832 02 31 **İZMİR–KONAK–SİSTEM ELEKTRONİK–**2414 SK. NO:10 GÜLTEPE–TEL.:0232 469 72 69 **İZMİR–KARŞIYAKA–LEVENT ELEKTRİK LABORATUVARI–**1710 SK. NO:70/B ESHOT SOKAĞI–TEL.:0232 381 14 42 **İZMİR–KARŞIYAKA–ASMERKEZ TİCARET–**ESKİ TRAMVAY CD. 1675. SK. NO:78/1B ALAYBEY–TEL.:0232 364 33 73 **İZMİR–BORNOVA–ACEM ELEKTRONİK–**552/2 SK. NO: 4/A–TEL.:0232 339 73 31 **İZMİR–KONAK–KILIÇ ELEKTRONİK–**BARBAROS HAYRETTİN PAŞA CD. NO:62/1 LEVENT–TEL.:0232 433 15 19 **İZMİR–URLA–İLTER ELEKTRONİK–**İZMİR 75. YILI CADDESİNO:81/C–D–TEL.:0232 754 44 44 **İZMİR–BUCA–ÇAĞLAR ELEKTRONİK–**670/1 SK. NO:57/B–TEL.:0232 276 27 77 **İZMİR–YEŞİLYURT–UMUT ELEKTRİK & ELEKTRONİK–**YILDIZ CAD. NO: 152/A–TEL.:0232 244 65 77 **İZMİR–ÖDEMİŞ–MURAT ELEKTRONİK–**UMURBEY MH. SANAYİ SİT. 9.SK NO: 10 –TEL.:0232 544 41 98 **KAHRAMANMARAŞ–AKSUNGUR ELEKTRİK–**UZUNOLUK CAD. 20.SOKAK NO:20/A–TEL.:0344 212 77 50 **KAHRAMANMARAŞ–KALE ELEKTRONİK–**FEVZİPAŞA MH. UZUNLUK CD.–TEL.: 0344 225 07 94 **KAHRAMANMARAŞ–ELBİSTAN–DEMİROĞLU SOĞUTMA–**GÜNEŞLİ MH. TERMİNAL CD. NO:30–TEL.:0344 413 60 67 **KARABÜK–SAFRANBOLU–MEHMET SAĞLAM –** GÖKAY TEKNİK–İNÖNÜ MH. ESKİ BAĞLAR SK. NO:13–TEL.:0370 712 24 97 **KARABÜK–ACAR ELEKTRONİK–**VAKIF İŞ HANI KAT:2 EMNİYET MÜDÜRLÜĞÜ YANI–TEL.:0370 424 32 00 **KARAMAN–ÖZ AS SOĞUTMA–**ABBAS MH. MUT CD. NO: 82/A TEL. : 0338 214 56 74 **KARS–AYDIN ELEKTRONİK–**KAZIM KARABEKİR İŞHANI KAT:2 NO: 125 –TEL.:0474 212 87 82 **KASTAMONU–TAŞKÖPRÜ–DEĞİŞİM ELEKTRİK–**TABAKHANE MH. ATATÜRK CD. NO:55/A–TEL.:0366 417 42 04 **KASTAMONU–TOSYA–DOĞUŞ ELEKTRONİK–**VAKIF SK. 15/A–TEL.:0366 313 42 59 **KASTAMONU–HARUN TELEKOMÜNİKASYON–**İNÖNÜ MAHALLESİ AFŞİNBEY SOKAK NO:8/B–TEL.:0366 212 33 66 **KAYSERİ–MELİKGAZİ–AKTÜRK BEYAZ EŞYA SERVİSİ–**AYDINLIKEVLER MH.FIRAT CD.KRİSTAL APT.A–B NO.17 TEL.:0352 332 08 25 **KAYSERİ–MELİKGAZİ–AKIŞ ELEKTRONİK–**ÇORAKÇILAR MH. CENGİZ TOPEL CD.NO:20/B–TEL.:0352 320 14 00 **KAYSERİ–DEVELİ–UĞUR SOĞUTMA–**HARMAN MAHALLESİ BELEDİYE PASAJİ ÜZERİ NO: 15–TEL.:0352 621 56 31 **KAYSERİ–SÖNMEZ ELEKTRONİK–**CAMİ KEBİR MAH. BASMANE SOK. NO:16/A–TEL.:0352 231 69 62 **KAYSERİ–ZERO COMPUTER–**SAHABİYE MH. METE CD. ŞAHİR SATOĞLU SK. SATOĞLU AP D: 1–TEL.:0352 232 15 34 **KIRIKKALE–KARDEŞLER**



YETKİLİ SERVİSLER LİSTESİ

ELEKTRONİK–GÜZELTEPE MH. CELAL ATİK CD. NO:4/B–TEL.:0318 224 47 42 **KIRKLARELİ–MERKEZ–BUSE ELEKTRONİK–**KARACA İBRAHİM MH. KAPAN CAMİ SK. ACUN PSJ. NO:23–TEL.:0288 212 73 57 **KIRKLARELİ–LÜLEBURGAZ–BUSE ELEKTRONİK–**YILMAZ MH. ESKİ KIRKLARELİ CD. EFSANE DÜĞÜN SALONU YANI NO:36/A TEL.: 0288 412 88 92 **KIRŞEHİR–GARANTİ ELEKTRONİK–**ANKARA CD. CİNGÖZ BEBE ARKASI YAĞMUR İŞHANI NO:9/B–TEL.:0386 214 02 18 **KİLİS–FLAŞ ELEKTRONİK–**ŞEHİTLER PARKI KARŞISI NO:63/1–TEL.: 0348 814 55 28 **KOCAELİ–DORUK TEKNİK HİZ. –**KARABAŞ MH. CENGİZ TOPEL CD. MÜNECCİM ARİF SK. NO:6/A –TEL.:0262 331 11 66 **KOCAELİ–KARAMÜRSEL–KILINÇ ELEKTRONİK–**İNÖNÜ CD. M.YASEF SK. NO:10/M–TEL.:0262 452 55 55 **KOCAELİ–DİLOVASI–SAMET ELEKTRONİK–**BAĞDAT CAD NO: 42/2–TEL.:0262 754 79 86 **KOCAELİ–DARICA–KARDEŞLER ELEKTRONİK–**KAZIM KARABEKİR MH. MEVALANA CAD. NO: 1/A–TEL.:0262 656 27 88 **KOCAELİ–GEBZE–YILDIRIM ELEKTRONİK–**H. HALİL MH. 1209 SK. NO:13/C–TEL.:0262 641 35 88**KONYA–BEYŞEHİR–SELVİ SOĞUTMA–**HACI ARMAĞAN MH. ANTALYA CD. NO:108/F–TEL.:0332 512 40 10 **KONYA–SELÇUKLU–SAFİR SOĞUTMA–**FERİT PAŞA MH. GÜNEY SK. NO:3/F KULE SİTE CİVARI–TEL.:0332 236 36 75 **KONYA–ERKAM SOĞUTMA–**KARAKURT MH. FURKAN DEDE CD.ASBAŞKAN SK. NO:13/B–TEL.:0332 350 00 32 **KONYA–ÖZCAN SOĞUTMA VE ISITMA LTD ŞTİ–**NİŞANTAŞIMH. HULUSİ BAYBAL CD. NO:36/A–TEL.:0332 236 33 37 **KONYA–SELÇUKLU–KONSEY SOGUTMA VE ISITMA–**KÜÇÜK İHSANİYE MH. ŞAİR GUBARİ SK.BİNSA SİTESİ ALTI NO : 15 TEL.:0332 321 21 22 **KONYA–AKŞEHİR–EROL ELEKTRONİK–**MEYDAN MAH. ÇOCUK PARKI KOD NO:38–TEL.:0332 812 61 12 **KONYA–MERAM–GÜRKAN TEKNİK–**İHTİYARETTİN MH.SIRÇALI MEDRESE CAD.İBNİBİBİ SK. NO:1/B–TEL.:0332–351 02 03 **KONYA–SEYDİŞEHİR–TUNCER ELEKTRONİK–**KIBRIS CD. NO:26–TEL.:0332 582 93 92 **KONYA–DURMAZLAR ELEKTRİK–**ANKARA–KONYA CAD. NO:67–TEL.:0332 673 28 48 **KONYA–EREĞLİ–ERDEMİR TEKNİK–**ÜÇ GÖZ MH. KIBRIS CD.ELİT APT. NO:3 TEL.: 0332 713 02 53 **KÜTAHYA–ELİFOĞLU ELEKTRİK–**FATİH SULTAN MEHMET BULVARI DUAGÜR CAMİİ ALTI 43/B–TEL.:0274 226 32 80 **MALATYA–YUVAM ELEKTRONİK–**İSTİKLAL MH. FUZULİ CD.İMAMOĞLU SK. NO:1–TEL.:0422 322 52 88 **MALATYA–HALİM ELEKTRONİK–**SARAY MH. DEVECEL SK. NO:3–TEL.:0422 321 86 08**MANİSA–SOMA–GÜRMAK TEKNİK–**KURTULUŞ MH. İDMAN SK. NO:47/A–TEL.:0236 613 66 56 **MANİSA–SALİHLİ–AYKAR SOĞUTMA–** BEŞEYLÜL MH. BELEDİYE CD. NO:TEL.:243–0236 714 88 68 **MANİSA–AY ELEKTRONİK MANİSA ŞB.–**YARHASANLAR MAH. ESKİ HASAĞA 2306 SOK.NO: 18/A–TEL.:0236 237 30 62–63 **MANİSA–BURCU ELEKTRONİK–**TUNCA MAH. KURTULUŞ CAD. NO:54–TEL.:0236–234 57 42 **MANİSA–TURGUTLU–EMİN ELEKTRONİK–**ALTAY MH. SEVİNÇ SK. NO:25–TEL.:0236 313 28 35 **MANİSA–AKHİSAR–AKIN ELEKTRONİK–**PAŞA MAH. 7.SOK. NO:25BELEDİYE ARKASI–TEL.:0236 413 50 53 **MANİSA–SARUHANLI–ŞEN SOĞUTMA–**ATATÜRK MH. 7 EYLÜL CD. NO: 21/B–TEL.:0236 357 12 00 **MANİSA–KULA–ERDAL KARAHAN–**TERMO DİNAMİK–CAMİİ CEDİT MH. 62 SK. NO:67–TEL.:0236 816 70 99 **MARDİN–MİDYAT–SAĞLAM ELEKTRONİK–**ESNAF SANATKARLAR KREDİ KOOP. KARŞISI 2.CD.NO:56–TEL.:0482 462 33 90 **MARDİN–KIZILTEPE–İBRAHİMOĞLU ISITMA–**ŞANLIURFA CAD. ECE PASAJI NO:7–TEL.:0482 312 55 99 **MARDİN–DERİK–UZAY ELEKTRONİK–**BELEDİYE MEYDANI NO:36–TEL.:0482 251 34 35 **MARDİN–YENİŞEHİR–MERKEZ TEKNİK–**KARAYOLLARI ARKASI BARIŞ CAD GÜNAYDIN APT ALTI–TEL.:0482 212 83 06 **MARDİN–NUSAYBİN–BÜDÜN ELEKTRONİK–**ZEYNEL ABİDİN MH. ÇİLEK SK NO: 1/B–TEL.:0482 415 61 98 **MUĞLA–FETHİYE–ANADOLU TEKNİK SERVİS–**ÖLÜDENİZ YOLU ÜZERİ BAHA ŞIKMAN CD.NO:157–TEL.:0252 611 39 12 **MUĞLA–MİLAS–AFŞİN YILDIRIM – TEKNİK SOĞUTMA–**HACI İLYAS MAH. PAZAR SOK.NO:14–TEL.:0252 512 14 45 **MUĞLA–YATAĞAN–ASTEKNİK ISITMA SOĞUTMA SERVİSİ–**YENİ MH. 152. SK. NO:8–TEL.:0252 572 56 31 **MUĞLA–DALAMAN–ÖZKAN TEKNİK SOĞUTMA–**MERKEZ MAHALLESİ ATATÜRK CD.NO:56–TEL.:0252 692 25 25 **MUĞLA–ELBO ELEKTRİK ELEKTRONİK–**ORHANİYE MH. HÜRRİYET CAD. NO:1/6–TEL.:0252 214 18 84 **MUĞLA–DATÇA–MELİH ELEKTRONİK–**İSKELE MH. AMBARCA CD. NO:17–TEL.:0252 712 02 30 **MUĞLA–MARMARİS–İLKSEL ELEKTRONİK–**YENİ YOL CD. N0:51/9–TEL.:0252 412 62 60 **MUĞLA–URLA–STAR ELEKTRONİK–**İNİŞDİBİ CAD NO 1/C AKYAKA BELDESİ–TEL.:0252 243 40 42 **MUŞ–HAŞİMOĞLU EKİCİ ELEKTRONİK–**HAŞİMOĞULLARI EKİCİ İŞ HANI BELEDİYE CD.NO:20/A–TEL.:0436 212 38 80 **NİĞDE–HUZUR ELEKTRİK–**ILHANLI MAH ÖZKUL MARKET KARSISI ÖZKILIÇ AP ALTI NO: 43–TEL.:0388 233 54 05 **ORDU–TEK ISITMA SOĞUTMA–**SAKARYA MAH YENI KUMRU CAD NO: 111–TEL.:0452 423 84 49 **ORDU–HAZAR SOĞUTMA–**YENİ MAH. 26.SOK NO:17–TEL.:0452 214 04 49 **ORDU–ÜNYE–STAR TEKNİK–**KALEDERE MH. 20TEMMUZ CD. NO:16–TEL.:0452 324 82 51 **ORDU–MERKEZ–MİKRO ELEKTRONİK–**YENİ MH. 319 SK. NO:18 –TEL.: 0452 223 13 49 **OSMANİYE–MODERN ELEKTRONİK–**ORTAOKUL CD. KİŞİOĞLU ÇARŞISI NO:15–TEL.:0328 812 82 84 **OSMANİYE–DÜZİÇİ–TERMO SOĞUTMA–**UZUNBANI MAH. UZUNBANI CAD. NO: 31 / A–TEL.:0328 876 25 60 **RİZE–ÇAYELİ–ÖZER TEKNİK–** MAKSUT ÖZER–EMNIYET MÜD.KARŞISI ŞAİRLER YOLU ÜZERI NO:3/2B–TEL.:0464 532 63 81 **RİZE–CEVAHİR ELEKTRONİK–**TOPHANE MAH. ATATÜRK CAD. İŞ PASAJI–TEL.:0464 213 16 17 **SAKARYA–ADAPAZARI–ÇINAR ELEKTRONİK–**KÖMÜR PAZARI CAD. NO: 15 A–TEL.:0264 271 39 12 **SAMSUN–ÇARŞAMBA–ÖZKAN SOĞUTMA–**ORTA MH. TUNCAY KOCABAŞ SK. NO:85–TEL.:0362 832 28 90 **SAMSUN–BAFRA–KARATAŞ TİCARET–**KIZILIRMAK MH. F.ÇAKMAK SK. NO:18/A–TEL.: 0362 543 04 91 **SAMSUN–GÜLTEKİN SERVİS–**ATATÜRK BULVARI NO.285–TEL.:0362 437 33 82 **SAMSUN–DENİZ ELEKTRONİK–**KADIKÖY MH. OSMANİYE CD. NO: 68–TEL.:0362 432 44 80 **SİİRT–ERYILMAZ ELEKTRONİK–**CUMHURİYET CAD. NO:25 ULUCAMİ KARŞISI–TEL.:0484 224 03 92 **SİNOP–ADA EV ALETLERİ–**CAMİ KEBİR MH. TÜTÜNCÜ SK. NO: 16–TEL.:0368 260 12 64 **SİNOP–AYANCIK–YILKAY SOĞUTMA–**YALI MH. DR.AZMİ HAMZAOĞLU CD. NO:46–TEL.:0368 613 52 12 **SİNOP–BOYABAT–ÖZTÜRK BEYAZ EŞYA BAKIM SERVİS–**GÖKDERE MH.YUSUF KEMAL BEY CD.NO:24–TEL.:0368 315 61 21 **SİVAS–EKOL ELEKTRONİK–**HİKMET IŞIK CD.NALBANTLAR BAŞI KAVŞAĞI NO:1/D–TEL.:0346 223 44 96 **ŞANLIURFA–SURUÇ–IŞIK SOĞUTMA TEKNİKERLİĞİ–**DİKİLİ MH. ZİYARET CD. NO:10–TEL.:0414 612 17 25 **ŞANLIURFA–AKTAŞ ELEKTRONİK–**ASFALT CD. N0.22/F–TEL.:0414 217 14 87 **ŞANLIURFA–BİRECİK–YARAŞIR SOĞUTMA–**MEYDAN MAH 10 TEMMUZ CAD KÖPRÜ ÇIKIŞI NO : 9–TEL.:0414 652 36 38 **ŞIRNAK–SİLOPİ–ABAY ELEKTRONİK–**2. CADDE SİEMENS BAYİİ KARŞISI–TEL.:0486 518 50 99 **ŞIRNAK–ULUDERE–ÜRÜN ELEKTRONİK–**CUMHURİYET CD. PTT YANI–TEL.:0486 351 28 22 **TEKİRDAĞ–HAYRABOLU–POYRAZ TEKNİK–**HİSAR MAH. ADELET SK. NO:24–TEL.:0282 315 55 48 **TEKİRDAĞ–SARAY–BATI TEKNİK–**YENİ MH. TAKSİM CD. NO:9 TEL.:0282 768 69 34 **TEKİRDAĞ–MURATLI–AKAN ELEKTRONİK–**MURADİYE MH. NAZIM SAV CD. NO:30/A–TEL.:0282 361 28 17 **TEKİRDAĞ–ÇORLU–FULL TEKNİK–**MUHİTTİN MH. FİKİR SK. NO:12/B–TEL.:0282 652 28 68 **TEKİRDAĞ–ARI ELEKTRONİK–**AYDOĞDU MH. ŞEHİTLER CD. NO: 33/A–TEL.:0282 263 40 61 **TEKİRDAĞ–MALKARA–KERİMOĞULLARI TİCARET–**YENİMAHALLE GÜLDESTE SOK. NO: 4/B–TEL.:0282 427 16 61 **TEKİRDAĞ–ÇERKEZKÖY–ÇAĞRI ELEKTRONİK–**G.O. PAŞA MH. SAYAR SK. KARDEŞLER APT. NO:5 –TEL.:0282 726 02 66 **TOKAT–ERBAA–HİDRO ELEKTİRİK–**CUMHURİYET MH. GAZİ BULVARI NO:144–TEL.:0356 715 56 01 **TOKAT–CİHAN ELEKTRONİK–**G.O.PAŞA BULVARI SİVAS CAD. NO:290/A– TEL.:0356 214 00 74 **TOKAT–TURHAL–GÜÇLÜ SOĞUTMA–**CELAL MH. TUNA SK. NO:11–TEL.: 0356 276 39 66 **TOKAT–CEM TEKNİK SOĞUTMA–**SOĞUKPINAR MH. GOP BULVARI 241/A GÖKÇE PASAJI NO:14–TEL.:0356 212 37 57 **TRABZON–ÇIRAK TEKNİK–**FATİH MH. AYASOFYA CD. NO: 57 MÜZE KARŞISI–TEL.:0462 229 66 44 **TRABZON–AKÇAABAT–ATOM ELEKTRİK–**ORTA MH. ERENLER SK. NO:5 –TEL.:0462 228 12 58 **TRABZON–YET–SAN ELEKTRONİK–**FATİH MH. FATİH CD. COŞKUNER PASAJI NO:2/B–TEL.:0462 223 15 04 **TRABZON–ARAKLI–ŞENGÜL TEKNİK–**BAĞKUR ÇARŞISI NO: 10 / A–TEL.:0462 721 74 11 **VAN–ERCİŞ–ÖZKANAT TAMİRAT–**EMNİYET KARAKOL ARKASI NO:3–TEL.:0432 351 95 40 **VAN–EBİNÇ TEKNİK–**SIHKE CAD ATEŞ SOK. NO 10–TEL.:0432 214 31 37 **VAN–BURHAN AYDIN – ÖZ USTA TAMİRAT–**KÜLTÜR MERKEZİ CİVARI DEMİRCİLER 1. SK. NO:1/C–TEL.:0432 216 34 58 **YALOVA–ALTINOVA–DOĞAN TEKNİK SOĞUTMA–**CUMHURİYET MH.MERKEZ DURAK KARŞISI NO:29A–TEL.:0226 461 26 21 **YALOVA–TINAZTEPE ELEKTRİK–**İSTANBUL CD. BORA SK. NO: 14–TEL.:0226 812 01 60 **YOZGAT–AKDAĞMADENİ–AYDIN SOĞUTMA–**AHISHAVI MH. 2. HANLAR SK. NO :10–TEL.:0354 314 64 12 **YOZGAT–ÖNDER ELEKTRONİK–**UN PAZARI NO:14–TEL.:0354 212 79 67 **YOZGAT–SORGUN–KARDEŞLER ELEKTRONİK–**CUMHURİYET CD. NO:29 1/C–TEL.:0354 415 45 79 **ZONGULDAK–KRD EREĞLİ–UZMAN ELEKTRONİK–**ERDEMİR CAD NO:130–TEL.:0372 316 31 28 **ZONGULDAK–MERKEZ–EMEK ELEKTRONİK–**PAPİLA İŞ HANI ZEMİN KAT NO:9 SOĞUKSU–TEL.:0372 251 67 31

–GARANTİ ŞARTLARI –

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.

2. Malın bütün parçaları dahil(kullanım hatalarından kaynaklanan kırılmalar hariç) olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.

3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası,temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı–üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı–üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.

4. Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.

5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

–Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla,bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydan gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altından fazla olması unsurlarının yanısıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,

–Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

–Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı – üreticisinden birisine düzenleyeceği raporla arızanın tamirine mümkün bulunmadığının belirlenmesi,durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.

6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

7. Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.



İTHALATÇI FİRMA

DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SAN. VE TİC. A.Ş.

Cihangir Mh. Güvercin Cd. No:4 Haramidere Mevkii Avcılar – İstanbul – Türkiye

Tel : (0212) 422 94 94 & Fax : (0212) 422 03 49

www.sinbo.com.tr – info@sinbo.com.tr



– SDF 3818 FRİTÖZ –

–G A R A N T İ   B E L G E S İ –

Garanti Belge No : 78716 **Garanti Belge Onay Tarihi :** 08/02/2010
SSHY Belge No : 25551 **SSHY Belge Onay Tarihi :** 30/03/2010

İTHALATÇI FİRMA

Ünvanı : DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLERİ İNŞ. SPOR MALZ. İMALAT SAN. ve TİC. A.Ş.

Adresi : Cihangir Mah. Güvercin Cad. No:4 Haramidere Mevkii Avcılar / İSTANBUL

Tel. : 0212 422 94 94 & **Fax:** 0212 422 03 49

Yetkili Kişi :

Yönetim Kurulu Başkanı

DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SANAYİ VE TİCARET A.Ş. Cihangir Mah. Güvercin Cad. No: 4 Avcılar - İSTANBUL Avcılar V.D. 273 008 9118

Ürünün Cinsi : FRİTÖZ
Markası : SİNBO
Modeli : SDF 3818
Alt Modeli : –
Bandrol ve Seri No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
Garanti Süresi : 2 Yıldır
Azami Tamir Süresi : 30 İş Günü
Kullanım Ömrü : Bakanlıkça belirlenen ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.
(Ürünün fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gereken yedek parça temin süresi)

SATICI FİRMA
Ünvanı :
Adresi :
Tel.Fax :
Fatura Tarihi ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
İmza ve Kaşe :

Bu bölüm, ürünü satın aldığınız Yetkili Satıcı tarafından imzalanacak ve kaşelenecektir.

Bu belgenin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, TC Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.



Değerli Müşterimiz,

En uygun fiyata en iyi ürünü vermenin yanı sıra; en iyi hizmeti vermenin de önemli olduğuna inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere daha yakın olabilmek için, internet adresimizdeki erişim formlarının yanı sıra, tüketici danışma hatlarımızı da hizmetinize açmış durumdayız.

TÜKETİCİ DANIŞMA HATTI	MERKEZ TEKNİK SERVİS	sinbo
444 66 86	(0212) 422 94 94	www.sinbo.com.tr

Danışma Hatlarımızı,

– Hafta içi her gün **08.30–18.00** saatleri arasında arayabilir; istek, öneri ve şikayetlerinizi firmamıza iletebilirsiniz.

Tüketicinin Dikkatine:

Ürünlerimizle ilgili hizmetleri tam olarak alabilmek için aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz:

1. Ürünü aldığınızda **Garanti Belgesini** mutlaka yetkili satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürünü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından, Tüketici İlişkileri Merkezi'ne başvurunuz.
4. Ürünü promosyon aracılığı ile edinmişseniz, ürüne ait garanti belgesini en yakın yetkili servisimize giderek onaylattırınız.
5. Teknik servisteki işiniz bittiğinde **"Hizmet Fişi"** almayı unutmayınız. Alacağınız bu fiş, ileride ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Cihazınız ilk çalıştırmada çalışmıyor veya arızalı ise, size en yakın SİNBO Yetkili Servisine başvurabilir veya SİNBO Danışma Hatlarından yardım alabilirsiniz.

– TEDARİKÇİ FİRMA / EXPORTER –
United Favour Development Limited
Unit B, 10/F Lee May Building 788–790
Nathan Road, Mongkok, Kowloon, HK.

– UYGUNLUK BEYANI / CE –
SGS–CSTC Standards Technical Services Co., Ltd.
198 Kezhu Rd., Scientech Park,
Guangzhou Economic&Technology
Development District, Guangzhou
LVDGLES090601684HS






AE 11

Made in P.R.C.
İmal Yılı : 2010



EEE Yönetmeliğine uygundur.

Sinbo SDF-3818

Описание Характеристики